BIBLIOTHÈQUE LATINE-FRANÇAISE

DES AUTEURS LATINS

BIBLIOTHÈQUE

LATINE-FRANÇAISE

PUBLIÉE

PAR

C. L. F. PANCKOUCKE.

PARIS, IMPRIMERIE DE C. L. F. PANCKOUCKE,
Rue des Poitevins, n. 14.

HISTOIRE NATURELLE
DE PLINE

TRADUCTION NOUVELLE

PAR M. AJASSON DE GRANDSAGNE

ANNOTÉE

PAR MM. BEUDANT, BRONGNIART, G. CUVIER, DAUNOU, ÉMERIC DAVID, DESCURET, DOÉ, E. DOLO, DUSGATE, FÉE, L. FOUCHÉ, FOURIER, GUIBOURT, ÉLOI JOHANNEAU, LACROIX, LAFOSSE, LEMERCIER, LETRONNE, LOUIS LISKENNE, L. MARCUS, MONGÈS, C. L. F. PANCKOUCKE, VALENTIN PARISOT, QUATREMÈRE DE QUINCY, P. ROBERT, ROBIQUET, H. THIBAUD, THUROT, VALENCIENNES, HIPP. VERGNE.

TOME DOUZIÈME.

PARIS
C. L. F. PANCKOUCKE
MEMBRE DE L'ORDRE ROYAL DE LA LÉGION D'HONNEUR
ÉDITEUR, RUE DES POITEVINS, N° 14

M DCCC XXXII.

LIVRE DIX-HUITIÈME.

(CONTINUATION.)

C. PLINII SECUNDI

HISTORIARUM MUNDI

LIBER XVIII.

NATURÆ FRUGUM.

Exortus, occasusque siderum.

LVIII. Omnis autem ratio observata est tribus modis: exortu siderum, occasuque, et ipsorum temporum cardinibus. Exortus occasusque binis modis intelliguntur. Aut enim adventu solis occultantur stellæ et conspici desinunt, aut ejusdem abscessu proferunt se. Emersum hoc melius, quam exortum consuetudo dixisset: et illud occultationem potius, quam occasum. Alio modo, quo die incipiunt apparere vel desinunt, oriente sole, aut occidente, matutini vespertinive cognominati, prout alterutri eorum mane vel crepusculo contingit. Dodrantes horarum quum minimum intervalla ea desiderant ante solis ortum, vel post occasum, ut aspici

HISTOIRE NATURELLE

DE PLINE.

LIVRE XVIII.

HISTOIRE NATURELLE DES CÉRÉALES.

Lever et coucher des astres.

LVIII. Toutes les observations faites par rapport à l'agriculture n'ont que trois objets, le lever des astres, leur coucher, et le commencement précis des saisons. Le lever et le coucher des astres peuvent se concevoir de deux manières. Les étoiles se cachent et cessent d'être visibles à l'apparition du soleil; elles reparaissent quand cet astre s'est retiré. Ces phénomènes seraient mieux désignés par les noms d'occultation et d'émersion, que par l'expression vulgaire de lever et de coucher. En considérant les étoiles sous un autre point de vue, on observe qu'elles se montrent ou disparaissent en même temps que le soleil se lève ou se couche; c'est encore ce qu'on nomme le lever ou le coucher des étoiles, du soir ou du matin, suivant l'époque de la journée où ce phénomène a lieu. Dans ces derniers cas, on ne peut les voir que trois quarts d'heure au plus avant le lever ou après le

possint. Præterea bis quædam exoriuntur et occidunt. Omnisque sermo de his est stellis, quas adhærere cælo diximus.

Cardines temporum.

LIX. Cardo temporum quadripartita anni distinctione constat, per incrementa lucis. Augetur hæc a bruma, et æquatur noctibus verno æquinoctio diebus XC, horis tribus. Deinde superat noctes ad solstitium diebus XCIII, horis duodecim; usque ad æquinoctium autumni diebus XCII, horis duodecim. Et tum æquata die procedit ex eo ad brumam diebus LXXXIX, horis tribus. Horæ nunc in omni accessione æquinoctiales, non cujuscumque diei significantur: omnesque eæ differentiæ fiunt in octavis partibus signorum. Bruma Capricorni, a. d. VIII kalendas januarii fere: æquinoctium vernum, Arietis: solstitium, Cancri: alterumque æquinoctium, Libræ: qui et ipsi dies raro non aliquos tempestatum significatus habent.

Rursus hi cardines singulis etiamnum articulis temporum dividuntur, per media omnes dierum spatia. Quoniam inter solstitium et æquinoctium autumni, Fidiculæ occasus autumnum inchoat die XLVI. At ab

coucher du soleil. Il y a encore des étoiles qui se lèvent et se couchent jusqu'à deux fois. Au reste, nous ne parlons ici que des étoiles fixes.

Époques principales.

LIX. Les commencemens des saisons divisent l'année en quatre parties, durant lesquelles les jours sont plus et moins longs successivement. Ils commencent à croître dès le solstice d'hiver ; ils sont égaux aux nuits, à l'équinoxe de mars, c'est-à-dire au bout de quatre-vingt-dix jours et trois heures. Ils deviennent graduellement plus longs que les nuits jusqu'au solstice d'été, pendant quatre-vingt-treize jours et douze heures ; au bout de quatre-vingt-douze jours et douze heures, à l'équinoxe d'automne, ils sont égaux aux nuits ; puis ils décroissent pendant quatre-vingt-neuf jours et trois heures jusqu'au solstice d'hiver. Il faut remarquer que les heures dont il s'agit sont des heures équinoxiales, et que les quatre saisons commencent toujours au huitième degré des signes du zodiaque ; ainsi le solstice d'hiver tombe d'ordinaire dans le Capricorne, au huitième jour avant les kalendes de janvier ; l'équinoxe de printemps, dans le Bélier ; le solstice d'été, dans l'Écrevisse ; l'équinoxe d'automne, dans la Balance. Il est rare que ces époques n'annoncent pas quelque changement de temps.

De plus, chacune des quatre parties de l'année est subdivisée elle-même par la moitié du nombre des jours qu'elle contient ; ainsi, quarante-six jours après le solstice d'été, le coucher de la Lyre indique le commencement de l'automne ; quarante-quatre jours après l'équi-

æquinoctio eo ad brumam, Vergiliarum matutinus occasus hiemem die XLIII. Inter brumam et æquinoctium die XLV flatus Favonii vernum tempus. Ab æquinoctio verno initium æstatis die XLVIII Vergiliarum exortu matutino. Nos incipiemus a sementibus frumenti, hoc est, Vergiliarum occasu matutino. Nec deinde parvorum siderum mentione concidenda ratio est, et difficultas rerum augenda, quum sidus vehemens Orionis iisdem diebus longo decedat spatio.

Quæ sementis hibernæ tempora.

LX. Sementibus tempora plerique præsumunt, et ab undecimo die autumnalis æquinoctii fruges serunt, adveniente Coronæ exortu, continuis diebus certo prope imbrium promisso. Xenophon antequam deus signum dederit. Hoc Cicero novembris imbre fieri interpretatus est : quum sit vera ratio non prius serendi, quam folia cœperint decidere. Hoc ipso Vergiliarum occasu fieri putant aliqui, a. d. III idus novembris, ut diximus. Servantque id sidus etiam vestis institores, et est in cælo notatu facillimum. Ergo ex occasu ejus de hieme augurantur, quibus est cura insidiandi negotiatoris avaritiæ. Nubilo occasu pluviosam hiemem denuntiat : statimque augent lacernarum pretia : sereno asperam, et reliquarum vestium accendunt. Sed ille indocilis cæli

noxe d'automne, le coucher matutinal des Pléiades donne commencement à l'hiver; quarante-cinq jours après le solstice d'hiver, le vent Favonien, qui commence à souffler, annonce le retour du printemps; enfin, quarante-huit jours après l'équinoxe de printemps, le lever matutinal des Pléiades marque le commencement de l'été. Nous commencerons par les semailles du froment, c'est-à-dire par le coucher matutinal des Pléiades, sans interrompre nos remarques pour parler des constellations moins importantes, ce qui ne ferait qu'augmenter la difficulté, car le signe orageux d'Orion se couche vers le même temps, après avoir parcouru une vaste étendue du ciel.

Temps des semailles d'hiver.

LX. Presque toujours les semailles se font avant le temps, c'est-à-dire onze jours après l'équinoxe d'automne, au moment du lever de la Couronne; on est presque sûr alors d'avoir de la pluie plusieurs jours de suite. Xénophon veut que l'on sème un peu avant que le ciel en ait donné le signal, c'est-à-dire, selon l'interprétation de Cicéron, quelque temps avant les pluies de novembre; mais le véritable temps de semer, c'est lorsque les feuilles des arbres ont commencé à tomber, et jamais plus tôt. Cette époque est fixée par quelques auteurs au coucher même des Pléiades, c'est-à-dire au troisième jour avant les ides de novembre, comme nous l'avons dit. Cette constellation se remarque facilement dans le ciel, et les marchands d'habits eux-mêmes l'observent avec soin. Par son coucher, ils jugent de l'état futur de l'hiver, et profitent habilement des occasions pour forcer la main à l'acheteur le plus avare. Si le temps est couvert quand

agricola, hoc signum habeat inter suos vepres, humumque suam aspiciens, quum folia viderit decidua. Sic judicetur anni temperies, alibi tardius, alibi maturius. Ita enim sentitur, ut cæli locique adficit natura: idque in hac ratione præcellit, quod eadem et in mundo publica est, et unicuique loco peculiaris. Miretur hoc, qui non meminerit ipso brumali die pulegium in carnariis florere: adeo nihil occultum esse natura voluit. Et serendi igitur hoc dedit signum. Hæc est vera interpretatio, argumentum naturæ secum adferens. Quippe sic terram peti suadet, promittitque quamdam stercoris vicem, et contra rigores terram flatusque operiri a se nuntiat, ac monet festinare.

Quæ leguminum et papaveris serendi.

LXI. Varro in fabæ utique satu hanc observationem custodiri præcepit. Alii plena luna serendam. Lentem vero a vicesima quinta ad tricesimam. Viciam quoque iisdem lunæ diebus: ita demum sine limacibus fore. Quidam pabuli causa sic seri jubent, seminis autem

les Pléiades se couchent, ils jugent que l'hiver sera pluvieux, et sur-le-champ ils élèvent le prix des manteaux. Si le temps est serein, l'hiver sera rude, et ils haussent beaucoup le prix des autres vêtemens. Quant au laboureur incapable d'étudier l'état du ciel, ses buissons lui tiendront lieu de constellations; qu'il jette les yeux sur la terre; qu'il remarque le moment où les feuilles seront tombées, c'est le véritable temps des semailles. C'est ainsi que l'on connaît la température de l'année, mais plus tard dans un endroit, plus tôt dans un autre, suivant les terrains et les climats. L'avantage de cette méthode, c'est qu'elle s'applique à tout le globe, comme à chaque pays en particulier : voilà ce qui étonnera celui qui ne se rappellera pas que le pouliot fleurit dans les garde-manger le jour même du solstice d'hiver; tant la nature est soigneuse de ne nous laisser rien ignorer : elle a voulu nous indiquer ainsi l'époque des semailles. Cette doctrine n'a rien d'équivoque, puisqu'elle est fondée sur les enseignemens de la nature. Elle semble alors inviter le laboureur au travail, en lui montrant dans les feuilles une espèce d'engrais; elle l'avertit de se hâter, en couvrant la terre pour la défendre des vents et du froid.

Quand il faut semer les plantes légumineuses et le pavot.

LXI. Varron ne fixe point d'autre époque pour semer la fève; d'autres veulent qu'on la sème dans la pleine lune, et les lentilles depuis le 25 de la lune jusqu'au 30. Les vesces devront être semées aux mêmes jours, pour être préservées des limaçons. Quelques auteurs prescrivent de semer à cette époque celles

vere. Est et alia manifestior ratio, mirabiliore naturæ providentia, in qua Ciceronis sententiam ipsius verbis subsignabimus:

Jam vero semper viridis, semperque gravata
Lentiscus, triplici solita est grandescere fetu:
Ter fruges fundens, tria tempora monstrat arandi.

Ex his unum hoc erit, idem et lino ac papaveri serendo. Cato de papavere ita tradit. « Virgas et sarmenta, quæ tibi usioni supererunt, in segete comburito. Ubi eas combusseris, ibi papaver serito. » Silvestre in miro usu est melle decoctum ad faucium remedia; visque somnifera etiam sativo. Et hactenus de hiberna semente.

Rerum in agro agendarum, et quid quoque mense fieri in agro oporteat.

LXII. 26. Verum ut pariter omnis culturæ quoddam breviarium peragatur, eodem tempore convenit et arbores stercorare, adcumulare item vineas: sufficit in jugerum opera: et ubi patietur loci ratio, arbusta ac vineas putare, seminariis solum bipalio præparare, incilia aperire, aquam de agro pellere, torcular lavare et recondere. A kalendis novembris gallinis ova subponere nolito, donec bruma conficiatur. In eum diem ternadena subjicito æstate tota, hieme pauciora, non tamen infra

qui servent de fourrage, et au printemps celles qu'on garde pour graine; mais la nature, attentive à nos besoins, nous donne un moyen plus sûr de savoir quand il faut semer. Transcrivons à ce sujet les propres paroles de Cicéron :

« Le lentisque, toujours vert, toujours chargé de fruits, nous offre dans l'année trois récoltes successives, et nous indique, par ses triples produits, les trois époques du labourage. »

C'est à l'une de ces trois époques qu'il faudra semer le lin et le pavot. Voici sur cette dernière plante quelques préceptes de Caton : « Dans un champ qui aura porté du blé, brûlez toutes les branches et tous les sarmens qui vous seront inutiles; ensuite semez-y du pavot. » Le pavot sauvage bouilli dans du miel est un excellent remède pour les maux de gorge. Le pavot cultivé a aussi une vertu somnifère. Voilà ce que nous avions à dire sur les semailles d'hiver.

Ce qu'on doit faire chaque mois dans les champs.

LXII. 26. Pour compléter notre abrégé d'agriculture, nous ajouterons que, dans le même temps, il faut fumer les arbres et rechausser les vignes. Il suffit d'un seul ouvrier pour un *jugerum*. Si la nature du lieu le permet, on devra émonder les arbres, tailler la vigne, préparer le sol avec la houe pour les pépinières, creuser les rigoles et pratiquer les issues pour l'écoulement des eaux, laver le pressoir et le tenir à couvert. Depuis les kalendes de novembre jusqu'au solstice d'hiver, on ne met pas les poules couver. Pendant tout l'été et jusqu'aux kalendes de novembre, on donne treize œufs à chaque poule; l'hiver

novena. Democritus talem futuram hiemem arbitratur, qualis fuerit brumæ dies, et circa eum terni: item solstitio æstatem. Circa brumam plerisque bis septem, halcyonum fetura, ventorum quiete, mollius cælum: sed et in his et in aliis omnibus ex eventu significationum intelligi sidera debebunt, non ad dies utique præfinitos exspectari tempestatum vadimonia.

Quid bruma.

LXIII. Per brumam vitem ne colito. Vina tum defæcari, vel etiam diffundi Hyginus suadet, a confecta ea septimo die, utique si septima luna competat. Cerasa circa brumam seri. Bubus glandem tunc adspergi convenit in juga singula modios. Largior valetudinem infestat, et quocumque tempore detur, si minus XXX diebus continuis data sit, narrant verna scabie pœnitere. Materiei cædendæ tempus hoc dedimus. Reliqua opera nocturna maxime vigilia constant, quum sint noctes tanto ampliores. Qualos, crates, fiscinas texere: faces incidere: ridicas præparare interdiu XXX, palos LX. In lucubratione vespertina ridicas V, palos X, totidem antelucana.

on en donne moins, mais jamais au dessous de neuf. Démocrite dit que l'hiver sera tel qu'aura été le jour du solstice et les trois jours les plus proches; l'été sera tel que le solstice de juin. Suivant la plupart des auteurs, il y a vers le solstice d'hiver, pendant la ponte des alcyons, quatorze jours où les vents sont calmes et le ciel plus doux; mais, en ceci comme en toute autre chose, il faut juger des influences célestes par l'évènement, sans s'attendre à voir les changemens de temps arriver précisément aux jours marqués.

Travaux à faire pendant le solstice d'hiver.

LXIII. Ne touchez pas aux vignes pendant le solstice d'hiver; sept jours après, si la lune elle-même a sept jours, vous pourrez, comme le recommande Hyginus, tirer les vins au clair et même les transvaser. C'est aux environs du solstice d'hiver qu'il faut planter les cerisiers. Il est bon alors de donner un boisseau de glands par jour à chaque paire de bœufs: une quantité plus forte leur serait nuisible; mais en quelque temps qu'on leur en donne, l'on doit continuer trente jours de suite, ou bien les bœufs souffriront de la gale au printemps. Nous avons déjà dit que c'était le moment de couper les bois. Les autres ouvrages se font à la veillée, car les nuits sont fort longues; c'est là qu'on fait les corbeilles, les claies, les paniers, qu'on fend les bois résineux pour les torches: pendant le jour on peut préparer trente échalas et soixante pieux; à la veillée du soir, cinq échalas, dix pieux, et autant avant le jour.

Quid a bruma in Favonium.

LXIV. A bruma in Favonium Cæsari nobilia sidera significant, tertio kalendas januarii matutino Canis occidens. Quo die Atticæ et finitimis regionibus Aquila vesperi occidere traditur. Pridie nonas januarii Cæsari Delphinus matutino exoritur, et postero die Fidicula, quo Ægypto Sagitta vesperi occidit. Item ad VI idus januarii ejusdem Delphini vespertino occasu continui dies hiemant Italiæ, et quum sol in Aquarium sentitur transire, quod fere XVI kalendas februarii evenit : VIII kalendas stella regia appellata Tuberoni in pectore Leonis occidit matutino. Et pridie nonas februarias Fidicula vesperi. Hujus temporis novissimis diebus ubicumque patietur cæli ratio, terram ad rosarum et vineæ satum vertere bipalio oportet. Jugero operæ LX sufficiunt. Fossas purgare, aut novas facere. Antelucanis ferramenta acuere, manubria aptare, dolia quassa sarcire, ipsorumque tabulas scabendo purgare, aut novas facere.

Quid a Favonio in æquinoctium vernum.

LXV. A Favonio in æquinoctium vernum Cæsari significat, XIV kalendas martii triduum varie. Et VIII kalendas hirundinis visu, et postero die Arcturi exortu

Travaux à exécuter depuis le solstice d'hiver jusqu'au souffle du vent d'ouest, ou Favonius.

LXIV. Depuis le solstice d'hiver jusqu'à la naissance du Favonius, voici, selon César, les astres dont il est bon de remarquer l'influence. Le Chien se couche le matin du troisième jour avant les kalendes de janvier. On dit qu'alors l'Aigle se couche pour l'Attique et les contrées voisines. La veille des nones de janvier, le Dauphin, suivant César, se lève le matin, et le lendemain la Lyre. Le même jour la Flèche se couche pour l'Égypte le soir. Le 6 avant les ides de janvier, le Dauphin se couche le soir, et le froid règne en Italie plusieurs jours de suite, comme aussi lorsque le soleil entre dans le Verseau, ce qui arrive ordinairement le seizième jour avant les kalendes de février. Le 8 avant les kalendes, l'Étoile royale du cœur du Lion se couche le matin, suivant Tubéron. La veille des nones de février, la Lyre se couche le soir. Pendant les derniers jours où paraît cette constellation, il faut, partout où le climat le permet, travailler la terre avec la houe pour planter la vigne et les rosiers; soixante journées d'ouvrier suffisent pour un *jugerum*. On devra nettoyer les fossés ou en faire de nouveaux, aiguiser les outils avant le jour et les emmancher, raccommoder les tonneaux, râcler et nettoyer les douves ou en mettre de nouvelles.

Depuis la naissance du vent d'ouest jusqu'à l'équinoxe de printemps.

LXV. Depuis la naissance du vent d'ouest jusqu'à l'équinoxe de printemps, le 14 avant les kalendes de mars annonce, suivant César, un temps variable pour

vespertino. Item tertio nonas martii Cæsar Cancri exortu id fieri observavit. Major pars auctorum Vindemitoris emersu, octavo idus Aquilonii piscis exortu, et postero die Orionis. In Attica Milvum apparere observatur. Cæsar et idus martias ferales sibi aduotavit Scorpionis occasu: xv vero kalendas aprilis Italiæ Milvum ostendi: duodecimo kalendas Equum occidere matutino.

Hoc intervallum temporis vegetissimum agricolis, maximeque operosum est, in quo præcipue falluntur. Neque enim eo die vocantur ad munia, quo Favonius flare debeat, sed quo cœperit. Hoc acri intentione servandum est. Hoc illo mense signum deus habet, observatione minime fallaci aut dubia, si quis adtendat. Unde autem spiret is ventus, quaque parte veniat, diximus secundo volumine, et dicemus mox paulo operosius. Interim ab eo die (quisquis ille fuerit) quo flare cœperit, non utique vi idus februarii, sed sive ante, quando prævernat, sive post, quando hiemat: post eam diem, inquam, innumera rusticos cura distringat, et prima quæque peragantur, quæ differri nequeunt. Trimestria serantur. Vites putentur, qua diximus, ra-

trois jours, le temps sera mauvais aussi le 8 avant les kalendes, jour où l'on commence à voir les hirondelles; et le lendemain, jour où l'Arcture se lève le soir. César observe que le temps est également variable le 3 des nones de mars, jour du lever de l'Écrevisse. La plupart des auteurs disent que cela arrive à l'émersion du Vendangeur, le jour du lever du Poisson septentrional, qui est le 8 des ides du même mois, et au lever d'Orion, qui a lieu le lendemain; c'est alors que le Milan se montre pour l'Attique. César a remarqué que les ides de mars, jour où se couche le Scorpion, étaient pour lui d'un présage funeste. Le 15 avant les kalendes d'avril, le Milan se montre en Italie, et, le 12, le Cheval se couche le matin.

C'est dans cet intervalle que les cultivateurs sont le plus occupés, et qu'ils ont le plus grand besoin d'activité; mais c'est aussi l'époque où ils se trompent le plus. Ils ne se mettent point au travail le jour où le vent d'ouest aurait dû souffler, mais seulement lorsqu'il a commencé à se faire sentir; cependant c'est une chose à laquelle ils ne sauraient faire trop attention, car c'est là l'indice que le ciel leur donne en ce mois, indice qui n'est jamais trompeur ni équivoque, pour peu qu'ils l'observent avec soin. Dans le second livre nous avons indiqué d'où et de quel côté précisément soufflait le Favonius; nous en parlerons encore dans la suite avec plus de détails. Soit donc qu'il commence à se faire sentir avant le 6 des ides de février, ce qui arrive dans un printemps précoce; ou après le 6, ce qui a lieu lorsque l'hiver est long, il faut, quel que soit le jour où il a commencé à souffler, que les laboureurs travaillent sans relâche, et s'attachent à terminer d'abord les ou-

tione. Oleæ curentur. Poma serantur, inseranturque. Vineæ pastinentur. Semina digerantur, instaurentur alia. Arundines, salices, genistæ serantur, cædanturque. Serantur vero ulmi, populi, platani, uti dictum est. Tum et segetes convenit purgare, sarrire hibernas fruges, maximeque far. Lex certa in eo, quum quatuor fibrarum esse cœperit. Faba vero non antequam trium foliorum. Tunc quoque levi sarculo purgare verius, quam fodere. Florentem utique xv primis diebus non attingere. Hordeum nisi siccum ne sarrito. Putationem æquinoctio peractam habeto. Vineæ jugerum quaternæ operæ putant alligantque: in arbusto singulæ operæ arbores xv. Eodem hoc tempore hortorum rosariorumque cura est, quæ separatim proximis voluminibus dicetur: eodem et topiariorum. Tunc optime scrobes fiunt. Terra in futurum proscinditur, Virgilio maxime auctore, ut glebas sol coquat. Utilior sententia, quæ non nisi temperatum solum in medio vere arari jubet: quoniam in pingui statim sulcos occupant herbæ, gracili insecuti æstus exsiccant: tum namque succum venturis seminibus auferunt. Talia autumno melius arari certum est.

Cato verna opera sic definit: scrobes fieri, seminaria propagari: in locis crassis et humidis ulmos, ficos,

vrages qui ne souffrent aucun délai. Il faut alors semer les blés de trois mois, tailler la vigne de la manière que nous avons exposée, s'occuper des oliviers, planter et greffer les arbres à fruit, houer les vignes, réparer les pépinières et en établir d'autres, planter les roseaux, les saules, les genêts, et les tailler; planter les ormes, les peupliers et les platanes, comme nous l'avons dit. Il faut encore nettoyer les blés, sarcler ceux d'hiver, et surtout le *far;* le vrai temps pour cette opération, c'est lorsqu'il commence à montrer quatre feuilles. Les fèves ne sont sarclées que lorsqu'elles ont trois feuilles, encore ne le fait-on qu'avec un petit sarcloir, pour enlever les herbes sans fouiller la terre; on n'y touche point les quinze premiers jours après la floraison. Ne sarclez l'orge que quand elle est sèche. La taille des vignes doit être achevée à l'équinoxe de mars. Quatre vignerons taillent et lient par jour un *jugerum* de vignes; un seul ouvrier peut faire le même travail pour les vignes de quinze arbres. C'est aussi dans ce même temps qu'il faut soigner les rosiers, les jardins (dont nous parlerons séparément dans les livres suivans) et les parterres. C'est encore un bon moment pour faire les fosses; on donne alors la première façon à la terre, pour que le soleil sèche la glèbe; Virgile surtout recommande cette pratique. Il est préférable toutefois de ne labourer au printemps que les terres de moyenne qualité; car si la terre est forte, les herbes remplissent bientôt les sillons; si elle est légère, les chaleurs qui surviennent la dessèchent; ainsi ces terres seraient privées des sucs destinés à nourrir le grain; il vaut mieux ne les labourer qu'en automne.

Voici l'ordre des travaux du printemps, suivant Caton. Il faut creuser les fosses et étendre les pépinières; plan-

poma, oleas seri : prata stercorari luna sitiente, quæ rigua non erunt : a flatu Favonii defendi, purgari, herbas malas radicitus erui, ficus interpurgari, seminaria fieri, et vetera sarciri. Hæc antequam vinea florere incipiat. Itemque piro florente arare incipiat macra arenosaque. Postea uti quæque gravissima et aquosissima, ita postremo arato. Ergo hæc aratio has habebit notas, lentisci primum fructum ostendentis, ac piri florentis. Erit et tertia in bulborum satu, scillæ. Item in coronamentorum, narcissi; namque et hæc ter florent, primoque flore primam arationem ostendunt, medio secundam, tertio novissimam, quando inter sese alia aliis notas præbent. Ac non in novissimis cavetur, ne fabis florentibus attingatur edera : id enim noxium et exitiale ei est tempus. Quædam vero et suas habent notas, sicuti ficus. Quum folia pauca in cacumine acetabuli modo germinent, tunc maxime serendas ficus.

Quid ab æquinoctio.

LXVI. Æquinoctium vernum a. d. VIII kalendas aprilis peragi videtur. Ab eo ad Vergiliarum exortum matutinum, Cæsari significant kalendæ aprilis. III nonas aprilis in Attica Vergiliæ vesperi occultantur. Eædem postridie in Bœotia : Cæsari autem et Chaldæis nonis :

ter les ormes, les figuiers, les arbres à fruit et les oliviers dans les terrains gras et humides; fumer, au déclin de la lune, les prés qui ne sont point arrosés, les défendre du vent d'ouest, les nettoyer et en arracher les racines des mauvaises herbes; émonder les figuiers; établir des pépinières, et réparer les anciennes, le tout avant que la vigne entre en fleurs. Lors de la floraison du poirier, on commencera à labourer les terres maigres et sablonneuses; on labourera en dernier lieu les plus fortes et les plus humides. Ces travaux auront lieu quand le lentisque montrera son premier fruit, et que le poirier commencera à fleurir. On fera un troisième labourage dans le temps où l'on plante les bulbes et la scille. Parmi les fleurs dont on fait des couronnes, le narcisse en fournit trois fois, et ces premières, secondes et troisièmes floraisons indiquent l'époque d'autant de labourages; tant il est vrai que tout est lié dans la nature. On aura soin de ne point toucher au lierre pendant la floraison des fèves; il périrait alors infailliblement. Quelques végétaux néanmoins indiquent par eux-mêmes l'époque où il faut s'en occuper; ainsi le meilleur temps pour planter le figuier, c'est lorsque les écailles du calice se développent en formant une espèce d'entonnoir autour du bouton.

Travaux à partir de l'équinoxe.

LXVI. L'équinoxe de printemps paraît toujours arriver le 8 avant les kalendes d'avril; depuis cette époque jusqu'au lever matutinal des Pléiades, les kalendes d'avril annoncent un changement de temps, selon César. Le 3 avant les nones d'avril, les Pléiades se couchent le soir pour l'Attique, le lendemain pour la Béotie, et le

Ægypto Orion et gladius ejus incipiunt abscondi. Cæsari sexto idus significatur imber Libræ occasu. xiv kalendas maii Ægypto Suculæ occidunt vesperi, sidus vehemens, et terra marique turbidum: sextodecimo Atticæ: xv Cæsari, continuoque triduo significat. Assyriæ autem xii kalendas. Hoc est vulgo appellatum sidus Parilicium, quoniam xi kalendas maii urbis Romæ natalis, quo fere serenitas redditur, claritatem observationi dedit: nimborum argumento Hyadas appellantibus Græcis has stellas. Quod nostri a similitudine cognominis græci propter sues impositum arbitrantes, imperitia appellavere Suculas. Cæsari et viii kalendas notatur dies. vii kalendas Ægypto Hœdi exoriuntur: vi kalendas Bœotiæ et Atticæ Canis vesperi occultatur. Fidicula mane oritur: v kalendas Assyriæ Orion totus absconditur, iv autem Canis: vi nonas maii Cæsari Suculæ matutino exoriuntur, et viii idus Capella pluvialis. Ægypto autem eodem die Canis vesperi occultatur. Sic fere in vi idus maii, qui est Vergiliarum exortus, decurrunt sidera.

In hoc temporis intervallo, xv diebus primis agricolæ rapienda sunt ea, quibus peragendis ante æquinoctium non suffecerit, dum sciat inde natam exprobrationem

jour des nones pour l'Italie et la Chaldée; en même temps Orion et son épée commencent à se cacher pour l'Égypte. Le 6 avant les ides, le coucher de la Balance annonce des pluies, selon César. Le 14 avant les kalendes de mai, les Hyades se couchent le soir pour l'Égypte ; c'est une constellation fâcheuse, et qui cause de violens orages sur terre et sur mer. Le 16 elle se couche pour l'Attique, et le 15 pour l'Italie : elle annonce le mauvais temps pour trois jours de suite ; elle se couche le 12 pour l'Assyrie. On l'appelle vulgairement *Parilicium*, parce que c'est le 11 avant les kalendes de mai que Rome fut fondée. Comme cette époque ramène ordinairement le beau temps, le peuple y a fait une attention particulière. Les Grecs nomment ces étoiles *Hyades*, parce qu'elles causent des pluies ; mais nos Latins, trompés par la ressemblance des termes grecs, et s'imaginant que ce nom était tiré de celui du porc, les ont appelées *Suculæ*. Le 8 avant les kalendes de mai est un jour de pronostic pour César. Le 7, les Chevreaux se lèvent en Égypte. Le 6, le Chien se couche le soir pour la Béotie et l'Attique, et le matin la Lyre se lève. Le 5 avant les kalendes, Orion se cache entièrement pour l'Assyrie, et, le 4, le Chien disparaît. Le 6 avant les nones de mai, les Hyades se lèvent le matin selon César, et le 8 avant les ides se lève la Chèvre, qui amène de la pluie. Le même jour le Chien se cache le soir pour l'Égypte. Telle est à peu près la marche des astres jusqu'au sixième jour avant les ides de mai, époque du lever des Pléiades.

Dans les quinze premiers jours de cet intervalle, le laboureur devra hâter les ouvrages qu'il n'a pu achever avant l'équinoxe, et se souvenir que ceux qui taillent

fœdam, putantium vites, per imitationem cantus alitis temporariæ, quam cuculum vocant. Dedecus enim habetur, opprobriumque meritum, falcem ab illa volucre in vite deprehendi, ut ob id petulantiæ sales etiam cum primo vere ludantur. Auspicio tamen detestabiles videntur. Adeo minima quæque in agro naturalibus trahuntur argumentis. Extremo autem hoc tempore panici miliique satio est. Justum est hoc seri maturato hordeo: atque etiam in eodem arvo est signum illius maturitati, et horum sationi commune, lucentes vespere per arva cicindelæ. Ita appellant rustici stellantes volatus, Græci vero lampyridas, incredibili benignitate naturæ.

Quid a Vergiliarum exortu. De feno.

LXVII. 27. Jam Vergilias in cælo notabiles caterva fecerat: non tamen his contenta, terrestres fecit alias, veluti vociferans: Cur cælum intuearis, agricola? Cur sidera quæras, rustice? jam te breviore somno fessum premunt noctes? Ecce tibi inter herbas tuas spargo peculiares stellas, easque vespere et ab opere disjungenti ostendo: ac ne possis præterire, miraculo sollicito. Videsne ut fulgor igni similis alarum compressu tegatur, secumque lucem habeat et nocte? Dedi tibi herbas horarum indices: et ut ne sole quidem oculos tuos a terra

trop tard leurs vignes s'exposent à de honteuses dérisions, et à entendre imiter devant eux le chant de cet oiseau de passage appelé coucou. Rien de plus humiliant en effet pour le cultivateur que d'être rencontré dans sa vigne par cet oiseau d'été : de là aussi les railleries piquantes dont il est l'objet dès le printemps, et qui n'en paraissent pas moins de fâcheux augure : tant il est vrai que, dans les campagnes, les moindres circonstances sont rattachées à des indices naturels. Les derniers jours de cet intervalle, on sème le panis et le millet; on ne doit le faire qu'après la maturité de l'orge. On reconnaît cette maturité et le temps de semer le panis et le millet, lorsqu'on voit briller le soir, dans les campagnes, les mouches luisantes appelées *cicindèles* par les villageois latins, et *lampyrides* par les Grecs. Admirons encore ici l'incroyable bonté de la nature.

Travaux à faire depuis le lever des Pléiades. Du foin.

LXVII. 27. Non contente d'avoir placé dans les cieux les brillantes et nombreuses étoiles des Pléiades, elle a voulu en mettre d'autres ici-bas, comme si elle criait au laboureur : Pourquoi contempler les cieux? pourquoi observer les astres, mortel destiné aux travaux de la terre? Les nuits sont si courtes! mets-les à profit pour ton repos. Voici, pour ton usage particulier, des astres que j'ai semés parmi les herbes des campagnes; je te les présente le soir, à la fin de ta journée; grâce à l'éclat merveilleux que j'ai eu soin de leur donner, ils ne peuvent échapper à ta vue. Vois-tu comme ces insectes brillans laissent échapper cette lueur scintillante comme du feu, qui est cachée sous leurs ailes, et qui les accompagne

avoces, heliotropium ac lupinum circumaguntur cum illo. Cur etiam nunc altius spectas, ipsumque cælum scrutaris? Habes ante pedes tuos ecce Vergilias. In certis eæ diebus proveniunt, durantque fœdere sideris hujusce: partumque eas illius esse certum est. Proinde quisquis æstivos fructus ante illas severit, ipse frustrabitur sese. Hoc intervallo et apicula procedens fabam florere indicat: fabaque florescens eam evocat. Dabitur et aliud finiti frigoris indicium. Quum germinare videris morum, injuriam postea frigoris timere nolito.

Ergo opera, taleas olivarum ponere, ipsasque oleas interradere, rigare prata æquinoctii diebus primis. Quum herba creverit in festucam, arcere aquas: vineam pampinare. Et huic lex sua, quum pampini quatuor digitos longitudine expleverint. Pampinat una opera jugerum. Segetes iterare. Sarritur vero diebus viginti. Ab æquinoctio sartura nocere et vineæ et segeti existimatur. Et oves lavandi hoc idem tempus est.

A Vergiliarum exortu significant Cæsari, postridie Arcturi occasus matutinus: tertio idus maii Fidiculæ exortus: XII kalendas junii Capella vesperi occidens, et in Attica Canis. XI kalendas Cæsari Orionis gladius

partout pendant la nuit? Je t'ai donné des herbes pour t'indiquer les heures. Ne détourne pas les yeux de dessus la terre pour regarder le soleil, car l'héliotrope et le lupin tournent avec lui. Pourquoi lever les yeux en haut, et sonder la profondeur des cieux? Voilà devant tes pieds d'autres Pléiades, elles se font voir en même temps que celles des cieux; aussi ont-elles avec ces astres une liaison particulière, et il est certain qu'elles sont produites par leur influence. Ainsi, quiconque sèmera les blés d'été avant l'apparition de ces insectes lumineux perdra sa peine. Dans ce même temps l'abeille, qui abandonne sa ruche, te montre que les fèves sont en fleur, car c'est le charme de cette fleur qui l'attire. Enfin, si tu veux t'assurer que l'hiver est fini, observe le moment où le mûrier se couvre de bourgeons; alors il n'y a plus de froid rigoureux à craindre.

Dans les premiers jours de l'équinoxe, il faudra planter les rejetons d'oliviers, déchausser et nettoyer les oliviers eux-mêmes, arroser les prés, et en retirer l'eau quand l'herbe montera en tige. On devra aussi épamprer la vigne, mais il faut que les pampres aient au moins quatre doigts de long. Un seul ouvrier suffit pour épamprer un *jugerum*. Il faut encore sarcler pour la seconde fois les champs ensemencés; on a vingt jours pour ce travail. On croit que ces opérations, si elles ont lieu après l'équinoxe, sont nuisibles aux blés et à la vigne. C'est encore le moment de laver les moutons.

Le lendemain du lever des Pléiades, l'Arcture se couche le matin; le 3 avant les ides de mai, la Lyre se lève; le 12 avant les kalendes de juin, la Chèvre se couche le soir; et le même jour le Chien disparaît pour l'Attique. Toutes ces époques, suivant César, annoncent

*

occidere incipit : tertio nonas junii Cæsari et Assyriæ Aquila vesperi oritur : septimo idus Arcturus matutino occidit, Italiæ sexto : et quarto idus Delphinus vesperi exoritur : septimodecimo kalendas julii gladius Orionis oritur, quod Ægypto post quatriduum. Undecimo kalendas, ejusdem Orionis gladius Cæsari occidere incipit : VIII kalendas julii vero longissimus dies totius anni, et nox brevissima solstitium conficiunt.

In hoc temporis intervallo vineæ pampinantur, curaturque ut vinea vetus semel fossa sit, bis novella. Oves tondentur : lupinum stercorandi causa vertitur : terra proscinditur : vicia in pabulum secatur : faba metitur, dein concutitur.

28. Prata circa kalendas junii cæduntur, quorum facillima agricolis cura ac minimi impendii, hæc de se postulat dici. Relinqui debent in læto solo vel humido, vel riguo, eaque aqua pluvia rigari via publica. Utilissimum simul et herbæ arare, deinde cratire, serere florem ex fenilibus, atque ex præsepibus feno dilapsum spargere, prius quam cratiantur. Nec primo anno rigari, nec pasci ante secunda fenisecia, ne herbæ vellantur, obtrituque hebetentur. Senescunt prata, restituique debent faba in his sata, vel rapis, vel milio. Mox insequente anno frumento, rursusque in prata tertio relinqui. Præterea quoties secta sint, siciliri, hoc est, quæ

du mauvais temps. Suivant le même César, l'épée d'Orion commence à se cacher le 11 avant les kalendes de juin; le 3 avant les nones, l'Aigle se lève le soir pour l'Assyrie et l'Italie. Le 7 avant les ides, l'Arcture se couche le matin; le 6 elle se couche pour l'Italie, et le 4 le Dauphin se lève le soir. Le 17 avant les kalendes de juillet, l'épée d'Orion se lève aussi pour elle, et quatre jours après pour l'Égypte. Le 11, selon le calendrier de César, la même constellation commence à se cacher. Le 8 avant les kalendes de juillet donne le jour le plus long et la nuit la plus courte de l'année; c'est l'époque précise du solstice d'été.

Dans cet intervalle de temps, on épampre les vignes, on donne une façon aux anciens plants, et deux aux nouveaux. On tond les moutons. On tourne les lupins en herbe pour engraisser la terre. On donne aux champs une façon avec la charrue; on coupe les vesces pour servir de fourrage. On récolte et on bat les fèves.

28. Vers le milieu des kalendes de juin, on fauche les prés. C'est un fonds qui demande très-peu de soin et très-peu de dépense, et sur lequel nous présenterons quelques observations nécessaires. Il faut laisser en prés les lieux gras et humides, et où l'on peut introduire l'eau facilement. On devra pratiquer des rigoles pour les abreuver avec l'eau de pluie des grands chemins. Une excellente méthode pour avoir de bons prés, c'est de labourer la terre, et d'y passer la herse après qu'on y aura semé de la fleur ou de la graine ramassée dans les fenils, ou qui tombe des rateliers. Il ne faut pas arroser les prés la première année, ni permettre au bétail d'y paître avant qu'ils aient été fauchés deux fois, de peur que ces animaux n'arrachent l'herbe, ou ne l'étouffent en la foulant aux pieds. Les prés vieillissent; on les rajeunit en y

feniseces præterierunt, secari. Est enim in primis inutile, enasci herbas sementaturas. Herba optima in prato trifolii, proxima graminis, pessima nummuli, siliquas etiam diras ferentis. Invisa et equisetis est, a similitudine equinæ setæ. Secandi tempus, quum spica deflorescere cœpit, atque roborari : secandum, antequam inarescat. Cato « Fenum, inquit, ne sero seces : prius quam semen maturum sit, secato.» Quidam pridie rigant, ubi sunt rigua. Noctibus roscidis secari melius. Quædam partes Italiæ post messem secant.

Fuit hoc quoque majoris impendii apud priores. Creticis tantum transmarinisque cotibus notis, nec nisi oleo falcis aciem excitantibus. Igitur cornu propter oleum ad crus ligato fenisex incedebat. Italia aquarias cotes dedit, limæ vice imperantes ferro. Sed aquariæ protinus virent. Falcium ipsarum duo genera : Italicum brevius, ac vel inter vepres quoque tractabile. Galliarum latifundia majoris compendii, quippe medias cædunt herbas, brevioresque prætereunt. Italus fenisex dextra una manu secat. Justum est una opera jugerum in die desecari : alligarique manipulos mille ducentos, quaterna

semant des fèves, des raves ou du millet. L'année suivante on y sème du froment, et la troisième année on les remet en prés. De plus, toutes les fois qu'un pré a été fauché, il faut y passer la faucille, pour couper les herbes que les faucheurs ont laissées, car il n'y aurait aucun avantage à les laisser grainer. La meilleure herbe des prés, c'est le trèfle, puis le *gramen;* la plus mauvaise, c'est le *nummulus*, dont les gousses sont extrêmement nuisibles. L'*equisetis*, ainsi appelé à cause de sa ressemblance avec une queue de cheval, n'est pas moins fâcheux. Le temps de faucher, c'est lorsque les épis commencent à défleurir et à prendre de la force; on n'attend pas que l'herbe soit sèche. Ne fauchez pas trop tard, dit Caton; fauchez avant que la graine soit mûre. Plusieurs, lorsque les localités le permettent, arrosent les prés la veille de la fauchaison; mais il vaut mieux faucher pendant les nuits, où il tombe de la rosée. Dans quelques parties de l'Italie, on ne fauche qu'après la moisson.

Cette opération était anciennement plus coûteuse qu'aujourd'hui. On ne connaissait pas d'autres pierres à aiguiser que celles de Crète et d'outre-mer, encore n'aiguisaient-elles les faux qu'à l'aide de l'huile; ainsi les faucheurs portaient une corne pleine d'huile attachée à leur cuisse. Depuis, on a trouvé en Italie des pierres qui, avec l'eau seule, mordent le fer comme le fait une lime, mais il est vrai qu'elles ne tardent pas à devenir vertes. Il y a deux espèces de faux, celles d'Italie, qui sont courtes et aisées à manier, même parmi les buissons; et celles des Gaules, qui abrègent l'ouvrage dans les grandes prairies, car on n'y coupe qu'à mi-herbe, et on laisse celle qui est courte. Les faucheurs

pondo. Sectum verti ad solem, nec nisi siccum construi oportet: nisi fuerit hoc observatum diligenter, exhalare matutino nebulam quamdam, metasque mox sole accendi, et conflagrare certum est. Rursus rigari desecta oportet, ut secetur autumnale fenum, quod vocant cordum. Interamnæ in Umbria quater anno secantur, etiam non rigua. Ter vero plerisque in locis: et postea in ipso pabulo non minus emolumenti est, quam a feno. Armentorum id cura, jumentorumque progeneratio suum cuique consilium dabit, optimo maxime quadrigarum quæstu.

Solstitium.

LXVIII. Solstitium peragi in octava parte Cancri, et octavo kalendas julii diximus. Magnus hic anni cardo, magna res mundi. In hoc usque a bruma dies creverunt, sex mensibus. At sol ipse ad Aquilonem scandens, ac per ardua enisus ab ea meta incipit flecti, et digredi ad Austrum, aucturus noctes aliis sex mensibus, ablaturusque diei mensuram. Ex hoc deinde rapiendi convehendique fructus alios atque alios tempus, et præparandi se contra sævam feramque hiemem: decebatque

d'Italie ne travaillent que de la main droite. Un seul ouvrier doit faucher en un jour un *jugerum* de pré; un seul ouvrier peut aussi lier douze cents bottes de foin, de quatre livres chacune. Quand l'herbe est coupée, il faut la retourner souvent au soleil, et ne la mettre en meules qu'autant qu'elle est complètement sèche; si l'on néglige cette précaution, on verra les meules fumer le matin, s'enflammer au soleil, et brûler tout entières. Après qu'on a fané, il faut arroser de nouveau les prés, pour avoir du foin d'automne qu'on appelle *cordum* (regain). A Intéramne, en Ombrie, on fauche quatre fois les prés, même ceux qui n'ont pas été arrosés; dans la plupart des autres cantons, on fauche trois fois, ensuite le pâturage n'est pas d'un moindre profit que le foin même. C'est un calcul que sauront faire ceux qui élèvent du gros bétail, des bêtes de somme, et qui est surtout en faveur des chevaux destinés aux chars.

Du solstice d'été.

LXVIII. Nous avons dit que le solstice d'été arrivait le 8 avant les kalendes de juillet, et au huitième degré de l'Écrevisse; c'est l'époque la plus importante de l'année, la plus intéressante pour le laboureur. Depuis le solstice d'hiver jusqu'alors, les jours ont augmenté pendant six mois. Le soleil, en montant vers le septentrion, est arrivé au point le plus élevé de sa course; de là il commence à descendre et à retourner vers le midi, et pendant six autres mois il augmente les nuits et diminue les jours; c'est là le temps de recueillir, de serrer les fruits de la terre, et de se prémunir contre la rigueur et l'âpreté de l'hiver. Il semblait convenable que la nature annonçât

hoc discrimen indubitatis notis signasse naturam. Quam ob rem eas manibus ipsis agricolarum ingessit, vertique jussit ipsa die folia, et esse confecti sideris signum: nec silvestrium arborum remotarumque, ne in saltus devios montesque eundum esset quærentibus signa: non rursus urbanarum, et quæ topiario tantum coluntur, quamquam et in his illa visantur. Vertit oleæ ante pedes satæ, vertit tiliæ ad mille usus petendæ: vertit populi albæ etiam vitibus nuptæ: « Adhuc parum est, inquit: ulmum vite dotatam habes: et hujus vertam. Pabulo folia ejus stringis, vitem deputas. Aspice, et tenes sidus. Alia parte cælum respiciunt, quam qua spectavere pridie. Salice omnia alligas, humillima arborum, ipse toto capite altior: et hujus circumagam. Quid te rusticum quereris? Non stat per me, quominus cælum intelligas, et cælestia scias. Dabo et auribus signum. Palumbum utique exaudi gemitus. Transisse solstitium caveto putes, nisi quum incubantem videris palumbum. »

A solstitio ad Fidiculæ occasum sexto kalendas julii Cæsari Orion exoritur: zona autem ejus quarto nonas Assyriæ: Ægypto vero Procyon matutino æstuosus:

par des signes non équivoques ce changement de saison; aussi les a-t-elle mis presque entre les mains du laboureur. Elle a voulu que le jour même du solstice les feuilles se retournassent en sens inverse, pour avertir que le soleil avait achevé sa course. Et remarquez que ces feuilles n'appartiennent pas à des arbres sauvages ou lointains; la nature n'a pas voulu qu'on parcourût les montagnes ou les forêts écartées pour chercher les avertissemens de travailler; elles n'appartiennent pas non plus à des arbres connus seulement des habitans des villes et cultivés dans les parterres, quoiqu'ils puissent présenter le même phénomène: ce sont les feuilles de l'olivier, qu'on rencontre à chaque pas devant soi; du tilleul, qu'on recherche pour mille usages; du peuplier blanc, qu'on marie à la vigne. « Sera-ce tout? Non. Laboureurs, dit la nature, l'orme soutient tes vignes, je renverserai aussi ses feuilles. En les taillant, tu en ramasses les feuilles pour nourrir ton bétail; eh bien! lève les yeux, et tu reconnaîtras le jour du solstice; les feuilles sont dans une situation inverse à celle de la veille. Mais quoi! les branches de l'osier te servent de liens; c'est un arbre des plus petits, et que tu surpasses de toute la tête; eh bien! je renverserai aussi ses feuilles. Pourquoi te plaindre de ton ignorance? il ne tient pas à moi que tu ne connaisses l'état du ciel et les mouvemens des astres. Veux-tu d'autres signes encore? Prête l'oreille; entends les gémissemens du ramier. Quand tu le vois couver, sois certain alors que le solstice est passé. »

Dans l'intervalle du solstice d'été au coucher de la Lyre, le 6 avant les kalendes de juillet, selon le calendrier de César, Orion se lève; le 4 avant les nones, sa cein-

quod sidus apud Romanos non habet nomen, nisi Caniculam hanc velimus intelligi, hoc est, minorem canem: ut in astris pingitur. Est autem magnopere pertinens, sicut paulo mox docebimus. Tertio nonas Chaldæis Corona occidit matutino, Atticæ Orion totus eo die exoritur. Pridie idus julii et Ægyptiis Orion desinit exoriri: xvi kalendas augusti Assyriæ Procyon exoritur. Dein postridie fere ubique, confessum inter omnes sidus indicans, quod Canis ortum vocamus, sole partem primam Leonis ingresso. Hoc fit post solstitium xxiii die. Sentiunt id maria, et terræ, multæ vero et feræ, ut suis locis diximus. Neque est minor ei veneratio, quam descriptis in deos stellis. Accenditque solem, et magnam æstus obtinet causam. xiii kalendas augusti Ægypto Aquila occidit matutino, etesiarumque prodromi flatus incipiunt, quod Cæsar x kalendas sentire Italiam existimavit. Aquila Atticæ matutino occidit: iii kalendas regia in pectore Leonis stella matutino Cæsari emergit. viii idus augusti Arcturus medius occidit: iii idus Fidicula occasu suo autumnum inchoat, ut is adnotat: sed ut vera ratio id fieri invenit, sexto idus easdem.

In hoc temporis intervallo res summa vitium agitur,

ture se montre en Assyrie; ce même jour, le brûlant Procyon se lève le matin en Égypte. Cet astre n'a point de nom chez les Romains, à moins qu'on ne prétende qu'ils l'ont désigné sous le nom de Canicule, ou petit Chien : c'est en effet la figure qu'on lui donne sur le globe céleste. C'est un astre d'une puissante influence, comme nous le montrerons bientôt. Le 3 avant les nones, la Couronne se couche le matin pour la Chaldée, et Orion se lève tout entier pour l'Attique. La veille des ides de juillet, cette constellation cesse d'être visible en Égypte, et le 16 avant les kalendes d'août Procyon se lève pour l'Assyrie. Le lendemain, et cette époque est presque partout la même, le Chien se lève, le soleil entrant au premier degré du Lion, vingt-trois jours après le solstice. La terre et les mers se ressentent du lever de cet astre, et même plusieurs animaux, comme nous avons eu occasion de le faire observer; aussi n'est-il pas moins révéré que les étoiles qui ont été mises au rang des dieux. Il rend le soleil plus ardent, et occasione en grande partie les chaleurs de l'été. Le 13 avant les kalendes, l'Aigle se couche le matin en Égypte, et les vents étésiens commencent à souffler; selon César, ils ne se font sentir que le 10 en Italie; le même jour, l'Aigle se couche le matin pour l'Attique. Le 3, suivant le calendrier de César, l'Étoile royale du cœur du Lion commence à paraître, et le 8 avant les ides d'août la moitié de l'Arcture cesse d'être visible; le 3, selon les mêmes calculs, le coucher de la Lyre donne commencement à l'automne; mais des observations plus exactes fixent le coucher de cette constellation au sixième jour avant les ides d'août.

Cet intervalle de temps est décisif pour la vigne, car

decretorio uvis sidere illo, quod Caniculam appellavimus. Unde carbunculare dicuntur, ut quodam uredinis carbone exustæ. Non comparantur huic malo grandines, procellæ, quæque numquam annonæ intulere caritatem. Agrorum quippe mala sunt illa: carbunculus autem regionum late patentium, non difficili remedio, nisi calumniari naturam rerum homines, quam sibi prodesse, mallent. Ferunt Democritum, qui primus intellexit, ostenditque cum terris cæli societatem, spernentibus hanc curam ejus opulentissimis civium, prævisa olei caritate ex futuro Vergiliarum ortu, qua diximus ratione, ostendemusque jam plenius, magna tum vilitate propter spem olivæ, coemisse in toto tractu omne oleum, mirantibus qui paupertatem et quietem doctrinarum ei sciebant in primis cordi esse. Atque ut apparuit causa, et ingens divitiarum cursus, restituisse mercedem anxiæ et avidæ dominorum pœnitentiæ, contentum ita probasse, opes sibi in facili, quum vellet, fore. Hoc postea Sextius e Romanis sapientiæ adsectatoribus Athenis fecit eadem ratione. Tanta litterarum occasio est: quas equidem miscebo agrestibus negotiis, quam potero dilucide atque perspicue. Plerique dixere rorem inustum sole acri, frugibus rubiginis causam esse, et carbunculi vitibus: quod ex parte falsum arbitror, omnemque uredinem frigore tantum constare, sole innoxio. Id mani-

le sort de la vendange dépend uniquement de l'astre que nous avons appelé Canicule, dont les malignes influences causent le charbon qui brûle les raisins. Les orages et la grêle, moins redoutables que ce fléau, n'ont jamais produit la cherté qu'il occasione. Ils n'attaquent que des cantons particuliers, tandis que le charbon ravage des provinces d'une grande étendue. Il ne serait pas difficile de prévenir ce malheur, si les hommes n'aimaient mieux accuser la nature que de faire ce qui leur serait avantageux. Démocrite, le premier, reconnut et montra la relation qui existe entre le ciel et la terre, étude jusqu'alors dédaignée de ses opulens concitoyens. Le lever des Pléiades lui ayant fait prévoir, par les moyens déjà indiqués, et dont nous parlerons bientôt plus au long, que les huiles seraient fort rares, il acheta toutes celles de son canton; la belle apparence de la récolte les avait fait tomber à très-bas prix; mais cet achat ne laissa pas d'étonner ceux qui connaissaient le goût de ce philosophe pour la pauvreté et l'étude paisible des sciences. Bientôt on reconnut le motif de sa conduite, et le gain immense qu'il pouvait faire. Démocrite alors, satisfait d'avoir prouvé qu'il pouvait s'enrichir s'il le voulait, restitua le prix des marchandises aux avides propriétaires, qui se désespéraient d'avoir conclu un tel marché. Long-temps après, un philosophe romain nommé Sextius, guidé par la même observation, renouvela ce trait à Athènes. Telle est l'utilité de la science; aussi en mêlerai-je les notions à celles de l'agriculture, avec le plus de clarté et de netteté possible. La plupart des auteurs croient que la rosée brûlée par l'ardeur du soleil cause la nielle des blés et le charbon des vignes; je pense que cette raison est fausse, en

festum fiet adtendentibus. Nam primum omnium non hoc evenire, nisi noctibus et ante solis ardorem, deprehenditur, totumque lunari ratione constat: quoniam talis injuria non fit nisi interlunio, plenave luna, hoc est, prævalente: utroque enim habitu plena est, ut sæpius diximus: sed interlunio omne lumen, quod a sole accepit, cælo regerit. Differentia utriusque habitus magna, sed manifesta: namque interlunio æstate calidissima est, hieme gelida. E diverso in plenilunio æstate frigidas facit noctes, hieme tepidas. Causa evidens: sed alia redditur a Fabiano, Græcisque auctoribus. Æstate enim interlunio necesse est cum sole nobis proximo circulo currat, igne ejus cominus recepto candens: eademque interlunio absit hieme, quando abscedit et sol. Item plenilunio æstivo procul abeat adversa soli: hieme autem ad nos per æstivum circulum accedat. Ergo per se roscida quoties alget, infinitum quantum illo tempore cadentes pruinas congelat.

Causæ sterilitatum.

LXIX. Ante omnia autem duo genera esse cælestis injuriæ meminisse debemus. Unum quod tempestates

partie, et que toute brûlure des plantes vient du froid, sans que le soleil y ait aucune part. On s'en convaincra facilement, si l'on fait attention que le charbon et la nielle ne tombent que la nuit, et avant que le soleil ait de la force : ils dépendent donc entièrement des influences lunaires. En effet, ces accidens ont lieu seulement lorsque la lune est en conjonction ou dans son plein, c'est-à-dire dans toute sa force; car dans ces deux états la lune est pleine, comme nous l'avons fait observer plusieurs fois : mais quand elle est nouvelle, elle renvoie dans les cieux toute la lumière qu'elle reçoit du soleil. La différence entre ces deux états est aussi grande qu'elle est sensible à tout le monde. La lune en conjonction est fort chaude en été et très-froide en hiver; au contraire, la pleine-lune rend les nuits chaudes en hiver et froides en été. La raison en est évidente, quoique Fabianus et les auteurs grecs en donnent une différente. Dans les conjonctions d'été, la lune, marchant avec le soleil dans un cercle voisin de la terre, est comme enflammée du feu que cet astre lui communique; mais dans les conjonctions d'hiver elle est éloignée de nous, ainsi que le soleil. Dans les pleines-lunes d'été, elle est loin de nous et en opposition avec le soleil; mais dans les pleines-lunes d'hiver, elle se rapproche de nous, par le cercle de l'été. Ainsi la lune étant naturellement humide, toutes les fois que sa position la refroidit, elle congèle presque toujours les brouillards qui tombent alors.

Causes de la stérilité.

LXIX. Avant tout, rappelons-nous que les accidens qui dépendent de l'état du ciel sont de deux sortes : les

vocamus, in quibus grandines, procellæ, ceteraque similia intelliguntur: quæ quum acciderint, vis major appellatur. Hæc ab horridis sideribus exeunt, ut sæpius diximus, veluti Arcturo, Orione, Hœdis. Alia sunt illa, quæ silente cælo serenisque noctibus fiunt, nullo sentiente, nisi quum facta sunt. Publica hæc, et magnæ differentiæ a prioribus, aliis rubiginem, aliis uredinem, aliis carbunculum appellantibus, omnibus vero sterilitatem. De his nunc dicemus, a nullo ante nos prodita, priusque causas reddemus.

29. Duæ sunt præter lunarem, paucisque cæli locis constant. Namque Vergiliæ privatim attinent ad fructus, ut quarum exortu æstas incipiat, occasu hiems, semestri spatio intra se messes vindemiasque et omnium maturitatem complexæ. Est præterea in cælo, qui vocatur lacteus circulus, etiam visu facilis. Hujus defluvio, velut ex ubere aliquo, sata cuncta lactescunt, duorum siderum observatione, Aquilæ in septentrionali parte, et in austrina Caniculæ, cujus mentionem suo loco fecimus. Ipse circulus fertur per Sagittarium atque Geminos, solis centro bis æquinoctialem circulum secans, commissuras eorum obtinente hinc Aquila, illinc Canicula. Ideo effectus utriusque ad omnes frugiferas pertinent terras: quoniam in his tantum locis solis ter-

uns s'appellent d'un nom général, tempêtes; ce sont les orages, les grêles, et les autres accidens semblables, que l'on désigne encore sous le nom de forces majeures; elles ont pour cause des astres malfaisans, tels que l'Arcture, Orion, les Chevreaux : nous avons signalé plus d'une fois leur influence. Les autres surviennent tout à coup pendant la nuit, lorsque le temps est calme et serein; on ne les connaît que lorsqu'ils sont arrivés. Ils diffèrent infiniment des premiers, et désolent des régions entières. On leur donne les noms de rouille ou nielle, ou de charbon, ou de brûlure; mais partout ils sont suivis de stérilité. Nous donnerons sur ces phénomènes des détails ignorés jusqu'ici, et, d'abord, nous en expliquerons les causes.

29. Outre la lune, deux de ces causes résident dans quelques espaces circonscrits des cieux. D'un côté, ce sont les Pléiades qui influent spécialement sur les biens de la terre; comme l'été commence avec leur lever, et l'hiver avec leur coucher, elles embrassent, dans l'espace de six mois, les moissons, les vendanges, et toutes les autres récoltes. D'un autre côté, c'est la voie lactée, dont les influences, comme une nourriture bienfaisante, allaitent et entretiennent toutes les semences. La voie lactée s'aperçoit aisément par elle-même, et, de plus, elle est remarquable par deux constellations, l'Aigle au septentrion, et au midi la Canicule, dont nous venons de parler. Le cercle de la voie lactée traverse les signes du Sagittaire et des Gémeaux, et, passant par le centre du soleil, il coupe en deux endroits différens la ligne équinoxiale. Aux points de section avec les signes précédens, sont, d'un côté, l'Aigle; de l'autre, la Canicule. Ainsi, toutes les terres cultivées sont soumises à

ræque centra congruunt. Igitur horum siderum diebus, si purus atque mitis aer genitalem illum lacteumque succum transmiserit in terras, læta adolescunt sata. Si luna, qua dictum est ratione, roscidum frigus adsperserit, admixta amaritudo, ut in lacte, puerperium necat. Modus in terris hujus injuriæ, quem fecit in quacumque convexitate comitatus utriusque causæ. Et ideo non pariter in toto orbe sentitur, ut nec dies. Aquilam diximus in Italia exoriri a. d. XIII kalendas januarii. Nec patitur ratio naturæ quidquam in satis ante eum diem spei esse certæ. Si vero interlunium incidat, omnes hibernos fructus et præcoces lædi necesse est.

Rudis fuit priscorum vita atque sine litteris: non minus tamen ingeniosam fuisse in illis observationem apparebit, quam nunc esse rationem. Tria namque tempora fructibus metuebant, propter quod instituerunt ferias, diesque festos, Rubigalia, Floralia, Vinalia. Rubigalia Numa constituit anno regni sui XI, quæ nunc aguntur a. d. septimum kalendas maii, quoniam tunc fere segetes rubigo occupat. Hoc tempus Varro determinavit, sole Tauri partem decimam obtinente, sicut tunc

l'influence de ces deux constellations; car, dans ces deux passages seulement, le centre du soleil correspond à celui de la terre. S'il arrive donc qu'au moment du lever ou du coucher de ces astres, l'air doux et serein transmette à la terre cette espèce de rosée laiteuse et fécondante qui découle de la voie lactée, les grains croissent avec la plus belle apparence; mais si la lune, comme nous en avons déjà averti, envoie une rosée froide, alors l'amertume de cette rosée aigrit l'humeur bienfaisante de la voie lactée, et fait périr les fruits naissans. Ces accidens sont plus ou moins graves, en quelque climat que ce soit, selon que les deux causes dont nous venons de parler concourent plus ou moins à leur production; aussi ne sont-ils pas les mêmes par toute la terre, puisqu'aussi bien ils n'arrivent pas partout le même jour. Nous avons dit que l'Aigle se lève en Italie le 13 avant les kalendes de janvier: le cours ordinaire de la nature ne permet pas, avant cette époque, de compter sur les fruits de la terre; mais si la lune se trouve alors en conjonction, tous les fruits d'hiver et les fruits hâtifs en souffriront infailliblement.

Nos ancêtres menaient une vie grossière, sans cultiver les sciences; leurs observations, cependant, ne paraîtront pas moins ingénieuses que les calculs des modernes. Ils redoutaient pour les fruits de la terre trois époques différentes, pour lesquelles ils avaient établi autant de fêtes, les *Rubigales*, les *Florales* et les *Vinales*. Les Rubigales, instituées par Numa la onzième année de son règne, sont célébrées aujourd'hui le septième jour avant les kalendes de mai, parce que c'est le temps où la nielle attaque ordinairement les blés. Varron a fixé la position du soleil, pour ce même jour, au dixième

ferebat ratio. Sed vera causa est, quod post dies unum et triginta ab æquinoctio verno, per id quatriduum, varia gentium observatione in IV kalendas maii, Canis occidit, sidus et per se vehemens, et cui præoccidere Caniculam necesse sit. Itaque iidem Floralia quarto kalendas easdem instituerunt, Urbis anno DXVI ex oraculis Sibyllæ, ut omnia bene deflorescerent. Hunc diem Varro determinat, sole Tauri partem quartamdecimam obtinente. Ergo si in hoc quatriduum inciderit plenilunium, fruges et omnia quæ florebunt, lædi necesse erit. Vinalia priora, quæ ante hos dies sunt IX kalendas maii degustandis vinis instituta, nihil ad fructus attinent: nec quæ adhuc diximus, ad vites oleasque, quoniam earum conceptus exortu Vergiliarum incipit a. d. VI idus maii, ut docuimus. Aliud hoc quatriduum est, quod neque rore sordere velint: exhorrent enim frigidum sidus Arcturi postridie occidens: et multo minus plenilunium incidere.

IV nonas junii iterum Aquila exoritur vesperi, decretorio die florentibus oleis vitibusque, si plenilunium in eum incidat. Equidem et solstitium VIII kalendas julii simili causa duxerim, et Canis ortum post dies a solstitio XXIII, sed interlunio accidente, quoniam vapore con-

degré du Taureau, selon les calculs qui s'appliquaient à ce temps-là; mais la véritable cause, c'est que, trente-un jours après l'équinoxe de printemps, c'est-à-dire du 8 au 4 avant les kalendes de mai, selon les observations des différens peuples, arrive le coucher du Chien, constellation dangereuse que l'on doit apaiser, avant qu'elle se couche, par le sacrifice d'une chienne. L'an 516 de la fondation de Rome, nos ancêtres, par l'avis des livres sibyllins, instituèrent les fêtes Florales; on les célèbre le 4 avant les kalendes de mai, pour obtenir que la floraison s'achève heureusement. Selon Varron, le soleil se trouve alors au quatorzième degré du Taureau; or, si la pleine-lune arrive ce jour-là et les trois suivans, les blés et les autres plantes en fleur souffriront infailliblement. Les premières fêtes Vinales, qui se célèbrent le 9 avant les kalendes de mai, et avant les Florales, furent instituées pour goûter les vins; elles n'ont aucunement pour objet les fruits de la terre, non plus que les vignes ou les oliviers; car ces arbres ne commencent leur première pousse qu'au 6 avant les ides de mai, lors du lever des Pléiades, comme nous l'avons dit. Voilà encore quatre jours dangereux pendant lesquels on redoutait extrêmement la rosée, et aussi l'influence de l'Arcture, constellation froide qui se couche le lendemain. On craignait bien moins la pleine-lune quand elle arrivait à cette époque.

Le 4 avant les nones de juin, l'Aigle se lève de nouveau le soir; et si son lever coïncide avec la pleine-lune, c'est une époque critique pour les oliviers et les vignes en fleur. Pour moi, je crois que, par la même raison, le huitième jour avant les kalendes de juillet, c'est-à-dire le jour même du solstice d'été, n'est pas moins dangereux pour

stat culpa, acinique præcoquuntur in callum. Rursus plenilunium nocet a. d. IV nonas julii, quum Ægypto Canicula exoritur: vel certe XVI kalendas augusti, quum Italiæ. Item XIII kalendas augusti, quum Aquila occidit, usque in X kalendas easdem. Extra has causas sunt Vinalia altera, quæ aguntur a. d. XIV kalendas septembris. Varro a Fidicula incipiente occidere mane, determinat, quod vult initium autumni esse, et hunc diem festum tempestatibus leniendis institutum. Nunc Fidiculam occidere a. d. VI idus augusti servatur.

Intra hæc constat cælestis sterilitas. Neque negaverim posse eam permutari arbitrio legentium, locorum æstimantium naturas. Sed a nobis rationem demonstratam esse satis est : reliqua observatione cujusque constabunt. Alterutrum quidem fore in causa, hoc est, plenilunium aut interlunium, non erit dubium. Et in hoc mirari benignitatem naturæ succurrit: jam primum hanc injuriam omnibus annis accidere non posse, propter statos siderum cursus : nec nisi paucis noctibus anni : idque quando futurum sit, facile nosci. Ac ne per omnes menses timeretur, earum quoque lege divisum, æstate interlunia præterquam biduo secura esse, hieme plenilunia : nec nisi æstivis brevissimisque noctibus metui,

les vignes. Je dirai la même chose du lever du Chien, qui a lieu vingt-huit jours après, si la lune se trouve alors en conjonction, car l'excès des chaleurs cuit et endurcit les raisins. La pleine-lune est encore nuisible le 4 avant les nones de juillet, lorsque la Canicule se lève en Égypte, ou du moins le 16 avant les kalendes d'août, jour de son lever en Italie. Elle est nuisible encore depuis le 13 avant les mêmes kalendes, jour du coucher de l'Aigle, jusqu'au 10. Les secondes fêtes Vinales, instituées pour d'autres motifs, ont lieu le 13 avant les kalendes de septembre. Ce jour, selon Varron, est celui du coucher matutinal de la Lyre, qu'il prétend être aussi le commencement de l'automne; il dit que ces fêtes ont pour objet d'adoucir les mauvais temps. On observe que maintenant la Lyre se couche le 6 avant les ides d'août.

C'est dans cet intervalle que les biens de la terre ont le plus à risquer des influences célestes. Je conviens que ces époques peuvent varier, suivant que mes lecteurs appliqueront ces remarques à des climats divers. C'est assez pour moi d'avoir indiqué la cause générale des phénomènes, le reste dépendra des observations particulières; toujours est-il certain que la lune, soit pleine, soit en conjonction, influe positivement sur les accidens dont nous parlons. On peut encore ici admirer la bonté de la nature. D'abord, elle a tellement réglé le cours des astres, que ces dangereux phénomènes ne peuvent avoir lieu tous les ans, mais seulement pendant quelques nuits d'une certaine année, et qu'il est aisé de prévoir le temps où ils arriveront. Pour qu'on ne les craignît pas dans tous les mois, la nature a voulu qu'en hiver il n'y eût que deux jours où la pleine-lune fût dangereuse, et deux en été où l'on eût à redouter la

diebus non idem valere. Præterea tam facile intelligi, ut formica minimum animal interlunio quiescat, plenilunio etiam noctibus operetur. Avem parram oriente Sirio, ipso die non apparere, donec occidat. E diverso chlorionem prodire ipso die solstitii. Neutrum vero lunæ statum noxium esse, ne noctibus quidem, nisi serenis, et omni aura quiescente: quoniam neque in nube, neque in flatu cadunt rores: sic quoque non sine remedio.

Remedia.

LXX. Sarmenta, aut palearum acervos, et evulsas herbas fruticesque, per vineas camposque, quum timebis, incendito: fumus medebitur. Hic e paleis et contra nebulas auxiliatur, ubi nebulæ nocent. Quidam tres cancros vivos cremari jubent in arbustis, ut carbunculi non noceant. Alii siluri carnem leviter uri a vento, ut per totam vineam fumus dispergatur.

Varro auctor est, si Fidiculæ occasu, quod est initium autumni, uva picta consecretur inter vites, minus nocere tempestates. Archibius ad Antiochum Syriæ regem

conjonction; encore n'est-elle à craindre que pendant les nuits les plus courtes de cette saison, et nullement pendant le jour; ensuite les animaux, même les plus petits, nous offrent un moyen facile de la reconnaître; car alors les fourmis se reposent, au lieu que dans la pleine-lune elles travaillent, même la nuit. L'oiseau appelé *parra* disparaît le jour même du lever de Sirius, pour ne se montrer qu'après son coucher; le chlorion, au contraire, paraît le jour même du solstice. D'ailleurs, la lune en conjonction ou dans son plein n'est nuisible pendant la nuit que par un temps serein et parfaitement calme; en effet, s'il y a du vent ou si le ciel est couvert, il ne tombe point de rosée; encore est-il possible alors de se garantir des influences lunaires.

Préservatifs.

LXX. Si vous avez sujet de craindre, placez dans vos champs et vos vignes de la paille ou des sarmens en monceaux, ou des herbes sèches et des broussailles, puis mettez-y le feu; la fumée préviendra tout accident. La fumée de paille brûlée est bonne aussi pour écarter les brouillards nuisibles. Quelques-uns, pour préserver du charbon les vignes soutenues par des arbres, prescrivent d'y brûler trois écrevisses vivantes; d'autres veulent qu'on rôtisse à petit feu de la chair de silure, de manière à ce que le vent chasse la fumée par toute la vigne.

Varron dit que si au coucher de la Lyre, c'est-à-dire le premier jour d'automne, on consacre une grappe de raisin peinte, au milieu des vignes, elles souffriront moins du mauvais temps. Archibius, dans une de ses

scripsit : « Si fictili novo obruatur rubeta rana in media segete, non esse noxias tempestates. »

Quid a solstitio fieri oporteat.

LXXI. Opera rustica hujus intervalli, terram iterare, arare, arbores circumfodere : ubi æstuosa regio poscat, adcumulare. Germinantia, nisi in solo luxurioso, fodienda non sunt. Seminaria purgari sarculo. Messem hordeaceam facere. Aream ad messem creta præparare, Catonis sententia amurca temperatam, Virgilii operosius. Majore ex parte æquant tantum, et fimo bubulo dilutiore illinunt. Id satis ad pulveris remedium videtur.

De messibus.

LXXII. 30. Messis ipsius ratio varia. Galliarum latifundiis valli prægrandes dentibus in margine infestis, duabus rotis per segetem impelluntur, jumento in contrarium juncto : ita direptæ in vallum cadunt spicæ. Stipulæ alibi mediæ falce præciduntur, atque inter duas mergites spica distringitur. Alibi ab radice vellunt : quique id faciunt, proscindi ab se obiter agrum interpretantur, quum extrahant succum. Differentia hæc : ubi stipula domos contegunt, quam longissimam servant.

lettres à Antiochus, roi de Syrie, dit qu'une grenouille rubète, enterrée au milieu des blés dans un pot de terre neuf, les garantit de l'intempérie des saisons.

Travaux à faire depuis le solstice.

LXXI. Voici, pour cet intervalle, l'ordre des travaux rustiques. Il faut donner à la terre une seconde façon, labourer, déchausser les arbres, et, si la chaleur du pays l'exige, les rechausser; mais il ne faut point les déchausser quand ils bourgeonnent, si ce n'est dans un fonds fertile. On devra sarcler les pépinières, moissonner les orges, préparer l'aire en la couvrant de craie détrempée, d'après le conseil de Caton, dans de la lie d'huile; la méthode de Virgile demande plus de façon. La plupart aplanissent le terrain, et se contentent de l'enduire de fiente de bœuf délayée dans de l'eau; ils croient que cet enduit suffit pour empêcher la poussière.

Des moissons.

LXXII. 30. La manière de moissonner n'est pas la même partout. Dans les vastes plaines des Gaules, on se sert d'une grande caisse portée sur deux roues, et dont les bords sont garnis de dents. Un bœuf attelé derrière cette machine la pousse en avant à travers les blés, et les épis enlevés par les dents qui les saisissent tombent dans la caisse. En d'autres pays, on coupe le blé à mi-chaume avec la faucille, et l'on sépare les épis à l'aide d'un double peigne (*merges*). En d'autres lieux, on arrache le blé jusqu'à la racine, et on s'imagine par cette méthode donner déjà à la terre une légère façon,

Ubi feni inopia est, stramento paleam quærunt. Panici culmo non tegunt. Milii culmum fere inurunt. Hordei stipulam bubus gratissimam servant. Panicum et milium singulatim pectine manuali legunt Galliæ.

Messis ipsa alibi tribulis in area, alibi equarum gressibus exteritur, alibi perticis flagellatur. Triticum, quo serius metitur, copiosius invenitur: quo celerius vero, hoc speciosius ac robustius. Lex aptissima antequam granum indurescat, et quum jam traxerit colorem. Oraculum vero, biduo celerius messem facere potius, quam biduo serius. Siliginis et tritici etiam ratio in area horreoque. Far, quia difficulter excutitur, convenit cum palea sua condi: et stipula tantum, et aristis liberatur.

Palea plures gentium pro feno utuntur. Melior ea, quæ tenuior, minutiorque, et pulveri propior: ideo optima e milio, proxima ex hordeo, pessima ex tritico, præterquam jumentis opere laborantibus. Culmum saxosis locis quum inaruit, baculo frangunt, substratu ani-

mais on ne fait que lui ôter son suc. Voici des usages différens relativement à la paille : dans les endroits où les maisons en sont couvertes, on coupe le chaume le plus long possible ; dans les cantons où le foin est rare, la paille est employée pour litière. Le chaume du panis ne s'emploie pas à couvrir les maisons ; celui du millet se brûle presque partout. On conserve la paille de l'orge, parce qu'elle est recherchée des bœufs. Dans les Gaules on cueille les épis de millet et de panis un à un, avec une sorte de peigne qu'on tient à la main.

Le grain s'obtient, dans certains pays, à l'aide d'une espèce de chariot qu'on fait passer sur le blé étendu dans l'aire ; ailleurs, on le foule aux pieds des chevaux ; ailleurs encore, on le bat au fléau. Plus le froment est moissonné tard, plus il est abondant ; plus on se hâte de le moissonner, plus il est beau et bien nourri. Le meilleur temps pour moissonner, c'est lorsque le grain commence à durcir, et qu'il a déjà pris de la couleur. Une maxime regardée comme un oracle, c'est qu'il vaut mieux faire la moisson deux jours plus tôt que deux jours trop tard. Cela s'applique également au froment et au *siligo*, qui deviennent plus beaux dans l'aire et le grenier ; mais pour le *far*, comme il n'est pas facile à battre, on le serre en épis, après en avoir séparé le chaume et les arêtes.

Dans plusieurs pays, la paille remplace le foin. La meilleure est celle qui est légère, mince et presque pulvérulente. La plus estimée est celle du millet, et ensuite celle de l'orge ; la moins bonne est celle du froment, excepté pour les bêtes de fatigue. Dans les endroits pierreux, on brise le chaume avec des bâtons, pour servir de litière au bétail. Si la paille manque, on bat

malium. Si palea defecit, et culmus teritur. Ratio hæc: maturius desectus, muria diu respersus, dehinc siccatus in manipulos convolvitur, atque ita pro feno bubus datur. Sunt qui accendant in arvo et stipulas, magno Virgilii præconio. Summa autem ejus ratio, ut herbarum semen exurant. Ritus diversitatem magnitudo facit messium, et caritas operariorum.

De frumento servando.

LXXIII. Connexa est ratio frumenti servandi. Horrea operose tripedali crassitudine, pariete lateritio, exædificari jubent aliqui. Præterea superne impleri, nec adflatus admittere, aut fenestras habere ullas. Alii ab exortu tantum æstivo, aut septentrione, eaque sine calce construi, quoniam sit frumento inimicissima: nam quæ de amurca præceperint, indicavimus. Alibi contra suspendunt granaria lignea columnis, et perflari undique malunt, atque etiam a fundo. Alii omnino pendente tabulato extenuari granum arbitrantur: et si tegulis subjaceat, confervescere. Multi ventilari quoque vetant: curculionem enim non descendere infra quatuor digitos, nec amplius periclitari. Columella et Favonium ventum conferre frumento præcipit: quod miror equidem, siccissimum alioqui. Sunt qui rubeta rana in limine horrei

le chaume. Voici comment se pratique l'opération : on coupe de bonne heure le chaume, on l'arrose longtemps de saumure, et, après l'avoir fait sécher, on le met en bottes, que l'on donne aux bœufs en guise de foin. Il y en a qui brûlent le chaume dans le champ même ; Virgile recommande beaucoup cet usage, dont l'objet principal est de détruire par le feu les semences des mauvaises herbes. La différence dans la manière de moissonner tient à la grande étendue des terres à blé, et à la rareté des moissonneurs.

De la conservation du blé.

LXXIII. Nous passons naturellement à la manière de conserver le blé. Des auteurs veulent que les murailles des greniers aient trois pieds d'épaisseur, et soient construites en briques; qu'en outre les greniers n'aient ni fenêtres ni ouvertures qui donnent passage à l'air, et qu'on y jette le blé par en haut. D'autres veulent qu'il n'y ait d'ouvertures que du côté du levant d'été ou du septentrion, et que les greniers soient construits sans chaux, parce qu'elle est fort contraire au blé. Nous avons rapporté ailleurs les avis qu'ils donnent sur l'emploi de la lie d'huile. En certains endroits les greniers sont en bois, et soutenus en l'air sur des piliers, de manière à recevoir le vent de tous côtés, même par dessous ; en d'autres endroits on pense que le blé, mis sur un plancher ainsi suspendu dans l'air, diminue de grosseur, et que, placé au grenier sous les tuiles, il s'échauffe. Bien des gens ne veulent pas qu'on remue les blés, car ils prétendent que le charançon ne pénètre jamais plus de quatre doigts dans le tas, et qu'ainsi tout ce qui est au

pede e longioribus suspensa, invehere jubeant. Nobis referre plurimum tempestivitas condendi videbitur. Nam si parum tostum atque robustum collectum sit, aut calidum conditum, inimica innasci necesse est.

Diuturnitatis causæ plures. Aut in ipsius grani corio, quum est numerosius, ut milio: aut succi pinguedine, qui pro humore sufficit tantum, ut sesamæ: aut amaritudine, ut lupino et cicerculæ. In tritico maxime nascuntur animalia, quoniam spissitate sua concalescit, et furfure crasso vestitur. Tenuior hordeo palea, exilis et legumini: ideo non generant. Faba crassioribus tunicis operitur, ob hoc effervescit. Quidam ipsum triticum diuturnitatis gratia adspergunt amurca, mille modios quadrantali. Alii Chalcidica aut Carica creta, aut etiam absinthio. Est et Olynthi, ac Cerinthi Eubœæ terra, quæ corrumpi non sinat. Nec fere condita in spica læduntur.

Utilissime tamen servantur in scrobibus, quos siros vocant, ut in Cappadocia, et in Thracia. In Hispania et Africa, ante omnia ut sicco solo fiant, curant:

dessous n'a rien à craindre. Suivant Columelle, le vent d'ouest est bon pour les blés, et c'est ce qui m'étonne, quoique ce vent d'ailleurs soit très-sec. Des auteurs prescrivent de suspendre une grenouille rubète par une patte de derrière à l'entrée du grenier. Pour moi, je pense que le meilleur moyen de conserver le blé est de le serrer en temps convenable; car si on le ramasse avant qu'il soit suffisamment recuit par le soleil, ou avant qu'il soit assez ferme, ou lorsqu'il est chaud, il s'y engendrera nécessairement des insectes nuisibles.

Diverses causes contribuent à conserver long-temps les grains. Ou la graine est enveloppée de plusieurs tuniques, comme dans le millet; ou le suc de la graine même est gras, onctueux, et la tient suffisamment humectée, comme dans le sésame; ou enfin elle est garantie par son amertume naturelle, comme le lupin et le *cicercula*. C'est surtout dans le froment qu'il s'engendre des insectes; car, étant plus gros que les autres blés, il s'échauffe facilement; d'ailleurs son écorce est aussi plus épaisse. Celle de l'orge est mince, comme aussi celle des légumes : voilà pourquoi ils ne sont pas attaqués des insectes. La fève est revêtue d'épaisses tuniques; aussi s'échauffe-t-elle facilement. Quelques-uns, pour conserver le froment, jettent, sur mille boisseaux de ce blé, une amphore de lie d'huile; d'autres le saupoudrent de craie de Chalcis ou de Carie, et même d'absinthe. On trouve à Olynthe, et à Cérinthe dans l'île d'Eubée, une terre qui empêche les grains de se gâter. Serrés en épis, ils ne sont presque jamais attaqués.

Le moyen le plus sûr de les conserver, c'est de les mettre dans des fosses appelées *sires* (siros), comme on fait en Thrace et en Cappadoce. En Espagne et en Afrique, on

mox ut palea substernatur. Præterea cum spica sua conduntur. Ita frumenta si nullus spiritus penetret, certum est nihil maleficum nasci. Varro auctor est, sic conditum triticum durare annis quinquaginta, milium vero centum. Fabam et legumina in oleariis cadis oblita cinere, longo tempore servari. Idem fabam a Pyrrhi regis ætate, in quodam specu Ambraciæ usque ad piraticum Pompeii Magni bellum durasse, annis circiter centum viginti.

Ciceri tantum nullæ bestiolæ in horreis innascuntur. Sunt qui urceis cineri substratis, et illitis acetum habentibus, leguminum acervos superingerant, ita non nasci maleficia credentes. Alii qui in salsamentariis cadis gypso illinant: alii qui lentem aceto laserpitiato respergant, siccatamque oleo inungant. Sed brevissima observatio, quod vitiis carere velis, interlunio legere. Quare plurimum refert, condere quis malit, an vendere. Crescente enim luna frumenta grandescunt.

choisit pour ces fosses un terrain parfaitement sec ; on met de la paille sous le blé, et, de plus, on le serre en épis : de cette manière on est assuré, pourvu que l'air ne trouve aucun passage, que le grain n'aura rien à craindre des insectes malfaisans. Varron prétend que par cette méthode le froment se garde cinquante ans, et le millet un siècle entier; que les fèves et les autres légumineuses se conservent fort long-temps, si on les met dans des tonneaux où il y a eu de l'huile, et qu'on les saupoudre de cendre. Le même auteur rapporte que, dans une certaine grotte près d'Ambracie, un amas de fèves s'était conservé depuis le temps du roi Pyrrhus jusqu'à la guerre des pirates par Pompée, c'est-à-dire environ cent vingt ans.

Le pois chiche seul n'a pas à redouter dans les greniers l'attaque des insectes. Quelques-uns emploient de grands vases de terre qui contiennent encore du vinaigre ; ils les frottent avec de la cendre, et, après les avoir placés sur un lit de même matière, ils rangent par-dessus les légumineuses en monceaux, pensant qu'il ne s'y engendrera aucun insecte nuisible. D'autres les enferment dans des barils où l'on a tenu du poisson salé, et les enduisent de plâtre. D'autres arrosent les lentilles de vinaigre aromatisé avec du *laser*, et, après les avoir fait sécher, les enduisent d'une couche d'huile. Un moyen plus expéditif pour avoir des grains exempts de corruption, c'est de les récolter quand la lune est en conjonction : aussi est-il très-important de savoir si l'on récolte pour vendre ou pour garder; car les blés grossissent dans le croissant de la lune.

De vindemia, et autumni operibus.

LXXIV. 31. Sequitur ex divisione temporum autumnus a Fiduculæ occasu ad æquinoctium, ac deinde Vergiliarum occasum, initiumque hiemis. In his intervallis significant, pridie idus augusti Atticæ Equus oriens vesperi: Ægypto et Cæsari Delphinus occidens. XI kalendas septembris Cæsari et Assyriæ, stella quæ Vindemitor appellatur, exoriri mane incipit, vindemiæ maturitatem promittens. Ejus argumentum erunt acini colore mutati. Assyriæ V kalendas et Sagitta occidit, et etesiæ desinunt. Vindemitor Ægypto nonis exoritur. Atticæ Arcturus matutino, et Sagitta occidit mane. Quinto idus septembris, Cæsari Capella oritur vesperi. Arcturus vero medius pridie idus, vehementissimo significatu terra marique per dies quinque. Ratio ejus hæc traditur: si Delphino occidente imbres fuerint, non futuros per Arcturum. Signum orientis ejus sideris servetur hirundinum abitus: namque deprehensæ intereunt. Sextodecimo kalendas octobris, Ægypto Spica, quam tenet Virgo, exoritur matutino, etesiæque desinunt. Hoc idem Cæsari XIV kalendas, XIII Assyriæ significant: et XI kalendas Cæsari commissura Piscium occidens, ipsumque æquinoctii sidus VIII kalendas octobris. Deinde consentiunt (quod est rarum) Philippus, Calippus, Dositheus,

De la vendange et des travaux d'automne.

LXXIV. 31. Pour suivre notre division de l'année, nous devons dire que l'automne commence au coucher de la Lyre, comprend l'équinoxe de septembre, et s'étend jusqu'au coucher des Pléiades, époque du commencement de l'hiver. Dans cet espace de temps, la constellation du Cheval se lève le soir, pour l'Attique, la veille des ides d'août; le même jour, selon César, le Dauphin se couche pour l'Égypte : cette époque donne lieu à des pronostics fâcheux. Le 11 avant les kalendes de septembre, l'étoile appelée le Vendangeur se lève le matin en Italie et en Assyrie ; elle annonce la prochaine maturité du raisin, qui se reconnaît au changement de couleur. Le 5, la Flèche se couche pour l'Assyrie, et les vents étésiens cessent de souffler. Aux nones de septembre, le Vendangeur se lève pour l'Égypte, l'Arcture se lève le matin pour l'Attique, et le matin aussi la Flèche se couche. Le 5 avant les ides, la Chèvre se lève le soir, selon César. La veille des ides, l'Arcture se montre à moitié, et cette dangereuse constellation annonce le mauvais temps pour cinq jours sur terre et sur mer. S'il a plu au coucher du Dauphin, il ne pleuvra point au lever de l'Arcture. Un signe qui fait connaître la prochaine apparition de l'Arcture, c'est le départ des hirondelles ; s'il les surprend, elles périssent. Le 16 avant les kalendes d'octobre, l'épi de la Vierge se lève le matin en Égypte, et les vents étésiens cessent de souffler. Selon le calendrier de César, il ne se lève pour l'Italie que le 14, et le 13 pour l'Assyrie. Le 11 avant les kalendes, suivant les mêmes calculs, le nœud du signe des Poissons

Parmeniscus, Conon, Criton, Democritus, Eudoxus, IV kalendas octobris Capellam matutino exoriri, et III kalendas Hœdos. Sexto nonas octobris Atticæ Corona exoritur mane. Asiæ et Cæsari V kalendas Heniochus occidit matutino. Tertio kalendas Cæsari Corona exoriri incipit. et postridie occidunt Hœdi vesperi. VIII Idus octobris Cæsari fulgens in Corona stella oritur. Et III idus Vergiliæ vesperi. Idibus Corona tota. Sexto kalendas novembris Suculæ vesperi exoriuntur. Pridie kalendas Cæsari Arcturus occidit: et Suculæ exoriuntur cum sole. Quarto nonas Arcturus occidit vesperi. Quinto idus novembris gladius Orionis occidere incipit. Dein III idus Vergiliæ occidunt.

In his temporum intervallis opera rustica, napos, raphanos serere, quibus diebus diximus. Vulgus agreste et rapa post ciconiæ discessum male seri putat. Nos omnino post Vulcanalia, et præcocia cum panico. A Fidiculæ autem occasu viciam, faseolos, pabulum: hoc silente luna seri jubent. Et frondis præparandæ tempus hoc est. Unus frondator quatuor frondarias fiscinas complere in die justum habet. Si decrescente luna præparetur, non putrescit: aridam colligi non oportet.

disparaît, et le 8 est le jour de l'équinoxe. Quoique les astronomes s'accordent rarement, Philippe, Callippe, Dosithée, Parménisque, Conon, Criton, Démocrite, Eudoxe, conviennent que la Chèvre se lève le 4 avant les kalendes d'octobre au matin, et les Chevreaux le 3. Le 6 avant les nones du même mois, la Couronne paraît le matin dans l'Attique. Le 5 avant les kalendes, le Cocher se couche le matin pour l'Italie, et pour l'Asie. Le 3, la Couronne commence à se montrer, et le lendemain les Chevreaux disparaissent le soir. Le 8 avant les ides d'octobre, selon les calculs du même César, l'étoile brillante de la Couronne se lève en Italie; le 3, les Pléiades se lèvent le soir; le jour des ides, la Couronne se montre tout entière. Le 6 avant les kalendes de novembre, les Hyades se lèvent le soir; la veille des kalendes, l'Arcture se couche, et les Hyades se lèvent avec le soleil. Le 4 avant les nones, l'Arcture disparaît le soir; le 5 avant les ides de novembre, l'épée d'Orion commence à n'être plus visible; le 3, les Pléiades se couchent.

Voici l'ordre des travaux de la campagne dans cette saison. On sèmera les navets et les raiforts aux jours déjà indiqués. Les paysans croient qu'il n'est pas bon de semer des raves après le départ des cigognes. Pour nous, nous sommes d'avis qu'on doit les semer après les fêtes de Vulcain, et les raves précoces en même temps que le panis. Après le coucher de la Lyre, on sèmera les vesces, les faséoles et la dragée; cette dernière, lorsque la lune sera en conjonction. C'est encore le moment de ramasser les feuilles; un homme peut, dans un jour, en cueillir assez pour remplir quatre corbeilles. Si la feuille est prise dans le déclin de la lune,

Vindemiam antiqui numquam existimavere maturam ante æquinoctium : jam passim rapi cerno. Quamobrem et hujus tempora notis argumentisque signentur. Leges ita se habent : « Uvam calidam ne legito, hoc est, in ejus siccitate, ac nisi imber intervenerit. Hanc ne legito rorulentam, hoc est, si ros nocturnus fuerit, nec prius, quam sole discutiatur. Vindemiare incipito, quum ad palmitem pampinus procumbere cœperit, aut quum exempto acino ex densitate intervallum non compleri apparuerit, acinum non augeri. » Acinos plurimos fert, si contingat crescente luna vindemiare. Pressura una culeos xx implere debet. Hic est pes justus. Ad totidem culeos et lacus, xx jugeribus unum sufficit torculum. Premunt aliqui singulis, utilius binis, licet magna sit vastitas singulis. Longitudo in his refert, non crassitudo : spatiosa melius premunt. Antiqui funibus, vittisque loreis ea detrahebant, et vectibus. Intra centum annos inventa Græcanica, mali rugis per cochleas bullantibus, palis adfixa arbori stella, a palis arcas lapidum attollente secum arbore : quod maxime probatur. Intra viginti duos hos annos inventum, parvis prelis, et minori torculari, ædificio breviore, et malo in medio decreto, tympana imposita vinaceis superne toto pondere urgere, et super prela construere congeriem.

elle ne pourrit pas ; mais elle doit être cueillie avant d'être sèche.

Les anciens croyaient que les raisins n'étaient jamais mûrs avant l'équinoxe ; mais je vois qu'en beaucoup d'endroits aujourd'hui on est plus pressé de faire les vendanges; aussi dois je en fixer l'époque d'une manière claire et précise. Voici les règles à suivre. « Ne cueillez point le raisin quand il est chaud, c'est-à-dire sec, mais attendez qu'il ait plu ; ne le cueillez pas lorsqu'il est chargé de la rosée de la nuit, mais attendez qu'elle ait été dissipée par le soleil. Commencez à vendanger quand vous verrez les pampres s'incliner vers le cep ; ou lorsqu'ayant ôté un grain d'une grappe fort serrée, vous verrez qu'il ne grossit point, et que la place qu'il occupait ne se remplit pas. » Les grappes porteront plus de grains si l'on vendange dans le croissant de la lune. Un seul pressurage doit donner vingt *culeus* de vin, c'est la juste mesure ; ainsi, à raison de ce nombre de *culeus* et d'autant de cuvées, un seul pressoir suffit pour vingt arpens de vignes. Quelques-uns ne mettent qu'un seul arbre au pressoir ; mais il vaut mieux en avoir deux, quoique chacun de ces instrumens soit fort grand. On considère ici la longueur et non l'épaisseur, car les plus longs sont ceux qui pressent le mieux. Les anciens serraient leurs pressoirs avec des cordes, des bandes de cuir et des leviers. Depuis cent ans on a inventé les pressoirs à la grecque, dont l'arbre est à vis ; à cet arbre est attachée la machine appelée l'étoile, et qui soutient des quartiers de pierre que l'arbre élève à mesure qu'il s'élève lui-même. Ces sortes de pressoirs sont les plus estimés. Il y a vingt-deux ans qu'on a imaginé d'en construire de petits qui tiennent bien moins de place, et dont la vis est au

Hoc et poma colligendi tempus, et observatio, quum aliquod maturitate, non tempestate, deciderit: hoc et fæces exprimendi: hoc et defrutum coquendi silente luna noctu: aut si interdiu, plena: ceteris diebus aut ante exortum lunæ, aut post occasum. Nec de novella vite, aut palustri, nec nisi e matura uva, nec nisi foliis despumandum: quia si ligno contingatur vas, adustum ac fumosum fieri putant. Justum vindemiæ tempus ab æquinoctio ad Vergiliarum occasum dies XLIV. Ab eodem die oraculum occurrit, frigidum picari pro nihilo ducentium. Sed jam et kalendis januarii, defectu vasorum, vindemiantes vidi, piscinisque musta condi, aut vina effundi priora, ut dubia reciperentur. Hoc tam sæpe proventu nimio evenit, quam sævitia insidiantium caritati civili. Sed æqui patris familias modus est, annona cujusque anni uti. Id peræque etiam lucrosissimum.

Reliqua de vinis affatim dicta sunt. Item vindemia

milieu. On met sur le raisin que l'on veut pressurer une sorte de tambour que l'on surcharge le plus qu'il est possible, en y entassant des pierres.

C'est aussi dans cette saison qu'il faut cueillir les fruits; on connaîtra le moment convenable quand on en verra quelques-uns qui seront tombés de maturité, sans que le vent les ait abattus. C'est encore le moment d'exprimer la lie de vin et de faire le raisiné. On devra le faire cuire pendant la nuit si la lune est en conjonction, et pendant le jour si elle est pleine; à toute autre époque, l'opération n'aura lieu qu'avant le lever de la lune, ou après son coucher. Le raisin ne devra pas être pris d'une vigne nouvelle ou marécageuse, mais il faudra qu'il soit bien mûr. On n'écumera le raisiné qu'avec un rameau de feuilles, car si l'on y touchait avec un instrument de bois, il sentirait, dit-on, le brûlé ou la fumée. Le véritable temps des vendanges dure depuis l'équinoxe jusqu'au coucher des Pléiades, c'est-à-dire quarante-quatre jours. Une maxime des vignerons, c'est que, passé cette époque, il serait inutile de poisser les tonneaux à cause du froid. J'ai vu cependant des gens ne vendanger qu'au commencement de janvier; faute de vaisseaux, mettre le vin dans de simples réservoirs, ou répandre le vin vieux des tonneaux pour faire place à des vins d'une qualité douteuse. Ces inconvéniens sont aussi bien la suite d'une récolte trop abondante, que le résultat d'une avarice impitoyable qui spécule sur la cherté publique; mais un honnête père de famille borne ses désirs et se contente du produit de l'année, et certes le gain n'est pas moins considérable.

Nous avons parlé avec assez de détails de ce qui con-

facta olivam esse rapiendam, et quæ ad oleum pertinent, quæque ad Vergiliarum occasum agi debent.

Lunaris ratio.

LXXV. 32. His, quæ sunt necessaria adjicientur de luna, ventisque, et præsagiis, ut sit tota sideralis ratio perfecta. Namque Virgilius etiam in numeros lunæ digerenda quædam putavit, Democriti secutus ostentationem. Nos legum utilitas, quæ in toto opere, in hac quoque movet parte.

Omnia quæ cæduntur, carpuntur, conduntur, innocentius decrescente luna, quam crescente fiunt. « Stercus, nisi decrescente luna, ne tangito. Maxime intermenstrua dimidiaque stercorato. Verres, juvencos, arietes, hœdos, decrescente luna castrato. Ova luna nova supponito. Scrobes luna plena noctu facito. Arborum radices luna plena operito. Humidis locis interlunio serito, et circa interlunium quatriduo. » Ventilari quoque frumenta ac legumina, et condi circa extremam lunam jubent: seminaria, quum luna supra terram sit, fieri: calcari musta, quum luna sub terra: item materias cædi, quæque alia suis locis diximus. Neque facilior est observatio ac jam dicta a nobis secundo volumine: sed

cerne les vins, et fait observer qu'immédiatement après la vendange il faut hâter la récolte des olives. Nous avons pareillement traité des huiles, et de tout ce qu'il faut faire jusqu'au coucher des Pléiades.

Théorie des lunaisons.

LXXV. 32. Nous allons maintenant ajouter ici quelques observations nécessaires sur la lune, les vents et les présages, pour compléter nos remarques astronomiques. Virgile même, se conformant aux principes de Démocrite, a cru que, pour certaines opérations agricoles, il fallait faire une distinction entre les différens jours de la lune; pour nous, nous ne voulons consigner ici, comme dans tout le reste de cet ouvrage, que des préceptes d'une utilité réelle.

S'il s'agit de tailler ou de couper, de cueillir et de serrer, ces opérations s'exécutent mieux dans le déclin de la lune que dans le croissant. «Ne touchez au fumier que dans le déclin. Pour fumer vos terres, choisissez surtout le moment où la lune est en conjonction ou dans son premier quartier. Châtrez les verrats, les taureaux, les béliers et les boucs dans le déclin. Mettez les œufs à couver quand la lune est nouvelle. Creusez les fossés la nuit, quand elle est dans son plein. Rechaussez les arbres dans la pleine-lune. Semez dans les lieux humides lorsqu'elle est en conjonction, ou bien le quatrième jour soit avant, soit après.» On recommande de vanner les blés ou les légumineuses, et de les serrer sur la fin de la lune; de faire les pépinières lorsqu'elle est sur l'horizon, et de fouler les raisins lorsqu'elle est au dessous, comme aussi de couper les bois et d'exécuter

quod intelligere vel rustici possint, quoties ab occidente sole cernetur, prioribusque noctis horis lucebit, crescens erit, et oculis dimidiata judicabitur: quum vero occidente sole orietur ex adverso, ita ut pariter aspiciantur, tum erit plenilunium. Quoties ab ortu solis orietur, prioribusque noctis horis detrahet lumen, et in diurnas extendet, decrescens erit, iterumque dimidia. In coitu vero (quod interlunium vocant) quum apparere desierit. Supra terras autem erit, quamdiu et sol, interlunio, et prima tota die: secunda, horæ unius dextante sicilico: ac deinde tertia usque ad quintamdecimam, multiplicatis horarum iisdem portionibus: quintadecima tota supra terras noctu erit, eademque sub terris tota die. Sextadecima ad primæ horæ nocturnæ dextantem sicilicum sub terra aget, easdemque portiones horarum per singulos dies adjiciet usque ad interlunium. Et quantum primis partibus noctis detraxerit, quod sub terris agat, tantumdem novissimis ex die adjiciet supra terram. Alternis autem mensibus xxx implebit numeros, alternis vero detrahet singulos. Hæc erit ratio lunaris.

les autres travaux que nous avons déjà indiqués. Le cours de cet astre n'est pas facile à observer; d'ailleurs, nous en avons traité dans le deuxième livre. Mais voici quelques remarques à la portée même des simples villageois. Quand on voit la lune du côté du soleil couchant, et qu'elle éclaire pendant les premières heures de la nuit, c'est alors son croissant, et on voit la moitié de son disque. Quand elle se lève en même temps que le soleil se couche, et qu'elle est en opposition avec lui, de sorte que l'on voit à la fois les deux astres, c'est alors la pleine-lune. Quand elle se lève du côté de l'orient, qu'elle n'éclaire que pendant les dernières heures de la nuit, et se montre une partie du jour, c'est son déclin, pendant lequel elle ne laisse voir que la moitié de son disque. Lorsqu'elle cesse tout-à-fait de se montrer, c'est la conjonction ou l'interlune. Pendant ce temps et tout le premier jour, elle reste sur l'horizon autant que le soleil. Le deuxième jour elle y demeure dix douzièmes et un quart de la première heure de la nuit. Le troisième jour, elle y reste un temps double, et ainsi, dans la même proportion, jusqu'au quinzième jour; alors elle est toute la nuit sur l'horizon, et pendant tout le jour au dessous. Le seizième jour elle ne se lève qu'au bout de dix douzièmes et un quart de la première heure de la nuit, et chaque jour elle retarde son lever dans la même proportion, jusqu'à la conjonction. Ainsi, autant d'heures de la nuit elle reste sous l'horizon sans éclairer, autant d'heures du jour suivant elle paraît sur l'horizon après avoir éclairé le reste de la nuit. Au surplus, de deux mois l'un, son cours est alternativement de vingt-neuf et de trente jours. Telle est la théorie des lunaisons.

Ventorum ratio.

LXXVI. 33. Ventorum paulo scrupulosior. Observato solis ortu quocumque libeat die, stantibus hora diei sexta, sic ut ortum eum a sinistro humero habeant, contra mediam faciem meridies, a vertice septentrio erit. Qui ita limes per agrum currit, cardo appellatur. Circumagi deinde melius est, ut umbram suam quisque cernat: alioqui post hominem erit. Ergo permutatis lateribus, ut ortus illius diei a dextro humero fiat, occasus a sinistro, tunc erit hora sexta, quum minima umbra contra medium fiet hominem. Per hujus mediam longitudinem duci sarculo sulcum: vel cinere lineam, verbi gratia, pedum viginti conveniet: mediamque mensuram, hoc est, in decimo pede, circumscribi circulo parvo, qui vocetur umbilicus. Quæ pars fuerit a vertice umbræ, hæc erit ventus septentrionalis. Illo tibi, putator, arborum plagæ ne spectent, neve arbusta vineæve, nisi in Africa, Cyrenis, Ægypto. Illinc flante ne arato, quæque alia præcipimus. Quæ pars lineæ fuerit a pedibus umbræ, meridiem spectans, hæc ventum Austrum dabit, quem a Græcis Notum diximus vocari. Illinc flatu veniente, materiam vineamque, agricola, ne tractes. Humidus aut æstuosus Italiæ est. Africæ quidem incendia cum serenitate adfert. In hunc Italiæ palmites spectent,

Des vents, relativement à l'agriculture.

LXXVI. 33. La connaissance des vents offre un peu plus de difficulté. Après avoir observé l'endroit où le soleil se lève, il faut vers la sixième heure (midi), n'importe quel jour, se placer de manière que le levant soit à gauche, alors on aura en face le midi, et à dos le septentrion. Le sentier qui traverse un champ dans cette direction s'appelle *cardinal*. L'observateur fera bien ensuite de se retourner pour voir son ombre, autrement elle demeurerait derrière lui. Dans cette position, inverse de la première, il aura le levant à droite, le couchant à gauche, et il reconnaîtra précisément la sixième heure (ou l'heure de midi) lorsqu'il aura directement devant lui l'ombre la plus courte. Alors, avec un sarcloir ou avec de la cendre, il faut tracer une ligne qui passe par le milieu de la longueur de l'ombre, et qui ait, par exemple, vingt pieds de long; au milieu de cette mesure, c'est-à-dire au dixième pied, on tracera un petit cercle que l'on appelle centre (ombilic). La portion de ligne qui sera du côté de la tête de l'ombre indiquera le vent du nord. Ceux qui taillent les arbres auront soin que les coupures ne regardent point de ce côté, ni les arbres qu'on marie à la vigne, ni les vignes elles-mêmes, excepté en Afrique, en Égypte et dans la Cyrénaïque. Quand ce vent souffle, on ne doit ni labourer la terre, ni vaquer aux travaux dont nous allons parler. La portion de ligne qui termine l'ombre aux pieds de l'observateur, et qui se dirige vers le midi, marquera le vent du sud, ou l'*Auster*, que les Grecs appellent *Notos*. Lorsque ce vent souffle, il ne faut ni tailler la vigne

sed non plagæ arborum vitiumve. Hunc oliveti metator Vergiliarum quatriduo, hunc caveat insitor calamis, gemmisque inoculator. De ipsa regionis ejus hora præmonuisse conveniet. Frondem media die, arborator, ne cædito. Quum meridiem adesse senties, pastor, æstate contrahente se umbra, pecudem a sole in opaca cogito. Quum æstate pasces, in occidentem specta ante meridiem, post meridiem in orientem : aliter noxium, sicut hieme et vere, si in rorulentum duceres. Ne contra septentrionem paveris supradictum. Clodunt ita, lippiuntve ab adflatu, et alvo cita pereunt. Qui feminas concipi voles, in hunc ventum spectantes iniri cogito.

Limitatio agrorum.

LXXVII. 34. Diximus ut in media linea designaretur umbilicus. Per hunc medium transversa currat alia. Hæc erit ab exortu æquinoctiali ad occasum æquinoctialem : et limes qui ita secabit agrum, decumanus vocabitur. Ducantur deinde aliæ duæ lineæ in decusses obliquæ, ita ut a septentrionis dextra lævaque ad Austri

ni couper les bois. En Italie, ce vent est chaud ou humide. En Afrique, il est sec, mais brûlant. Il faudra en Italie que les ceps regardent de ce côté, mais non les coupures qu'on fait aux arbres ou à la vigne en les taillant. En plantant des oliviers, on devra se mettre contre ce vent durant les quatre jours du lever des Pléiades, et aussi en greffant en écusson ou en fente. Il est à propos d'avertir, par rapport à cette même contrée, de ne point couper de feuilles au milieu du jour. En été, lorsqu'un berger verra que l'ombre devient fort courte et que l'heure de midi approche, il mènera son troupeau dans un endroit couvert et à l'abri du soleil; en été, il fera paître le bétail du côté du couchant, avant midi; et après midi, du côté du levant, autrement il se trouverait aussi mal que si on le menait en hiver ou au printemps dans un pâturage chargé de rosée. On ne fera point paître les bestiaux contre le vent du nord; il leur fait tenir les yeux fermés, leur cause la chassie, et même un flux de ventre qui les fait périr. Cependant, si l'on veut avoir des femelles, il faut que les mères soient tournées du côté du nord pendant l'accouplement.

Manière de tracer les rumbs des vents dans un champ.

LXXVII. 34. Nous avons dit qu'au milieu de la ligne appelée cardinale, il fallait tracer un petit cercle ou ombilic. Il faut maintenant tirer par le centre de ce cercle une ligne qui le coupe transversalement. Cette seconde ligne ira du levant équinoxial au couchant équinoxial. La route qui traverse un champ dans cette direction prend le nom de *décumane*. On doit ensuite, dans ce même cercle, tracer deux autres lignes obliques

dextram lævamque descendant. Omnes per eumdem currant umbilicum, omnes inter se pares sint, omnium intervalla paria. Quæ ratio semel in quoque agro, ineunda erit: vel si sæpius libeat uti e ligno facienda, regulis paribus in tympanum exiguum, sed circinatum adactis. Ratione qua doceo, occurrendum ingeniis quoque imperitorum est. Meridiem excuti placet, quoniam semper est idem: sol autem quotidie ex alio cæli momento, quam pridie, oritur: ne quis forte ad exortum capiendam putet lineam.

Ita cæli exacta parte, quod fuerit lineæ caput septentrioni proximum a parte exortiva solstitialem habebit exortum, hoc est, longissimi diei, ventumque Aquilonem, Boream Græcis dictum. In hunc ponito arbores vitesque. Sed hoc flante ne arato: frugem ne serito: semen ne jacito. Præstringit enim atque percellit hic radices arborum, quas positurus adferes. Prædoctus esto: alia robustis prosunt, alia infantibus. Nec sum oblitus, in hac parte ventum Græcis poni, quem Cæciam vocant. Sed idem Aristoteles, vir immensæ subtilitatis, qui id ipsum fecit, rationem convexitatis mundi

en sautoir, de manière que l'une s'étende du côté droit du septentrion au côté gauche du midi, et l'autre du côté droit du midi au côté gauche du septentrion. Toutes ces lignes doivent passer par le centre du petit cercle, être d'égale grandeur, et également éloignées l'une de l'autre. Il faudra, au moins une fois dans chaque champ, marquer de la sorte la direction des vents. Pour la reconnaître à volonté, on n'aura qu'à tracer sur un rond de bois quatre lignes qui se croisent au centre, d'égale longueur, et à pareille distance l'une de l'autre. Mais, en donnant cette méthode, je dois prémunir les gens simples et ignorans contre une erreur où ils pourraient tomber. Je les laisserai bien tracer la ligne du midi, car le midi ne change jamais ; mais je les avertirai que le soleil ne se lève jamais deux jours de suite dans le même endroit du ciel. Ainsi, en tirant les lignes, on ne doit tenir aucun compte de l'ombre qui vient du levant.

Après avoir partagé de la sorte les régions du ciel, on trouvera que la tête de la ligne qui avoisine le septentrion du côté du levant marque l'orient d'été, c'est-à-dire l'endroit où le soleil se lève au plus long jour de l'année ; et la direction de l'aquilon que les Grecs appellent Borée. Placez du côté de ce vent les arbres et les vignes ; mais, pendant qu'il souffle, gardez-vous de labourer la terre, de semer aucune espèce de grain, de replanter même, car il dessèche et tue les racines des plantes pendant le transport. Soyez averti d'avance que parmi les vents il en est qui font du bien aux vieux arbres, et d'autres aux jeunes. Je n'ignore pas que les auteurs grecs placent aussi entre le septentrion et l'orient le vent qu'ils appellent *Cécias*. Parmi eux on re-

reddit, qua contrarius Aquilo Africo flat. Nec tamen eum toto anno in prædictis timet agricola. Mollitur sidere æstate media, mutatque nomen, etesias vocatur. Ergo quum frigidum senties, caveto: ac quacumque Aquilo prædicitur, tanto perniciosior septentrio est. In hunc Asiæ, Græciæ, Hispaniæ, maritimæ Italiæ, Campaniæ, Apuliæ arbusta vineæque spectent. Qui mares concipi voles, in hunc pascito, ut sic ineuntem ineat. Ex adverso Aquilonis ab occasu brumali Africus flabit, quem Græci Liba vocant. In hunc a coitu quum se pecus circumegerit, feminas conceptas esse scito.

Tertia a septentrione linea, quam per latitudinem umbræ duximus, et decumanam vocavimus, exortum habebit æquinoctialem, ventumque subsolanum, Græcis Apelioten dictum. In hunc salubribus locis villæ vineæque spectent. Ipse leniter pluvius: tamen est siccior Favonius, ex adverso ejus ab æquinoctiali occasu, Zephyrus Græcis nominatus. In hunc spectare oliveta Cato jussit. Hic ver inchoat, aperitque terras tenui frigore saluber. Hic vites putandi, frugesque curandi, arbores serendi, poma inserendi, oleas tractandi jus dabit, adflatuque nutritium exercebit.

marque Aristote, ce génie si profond qui a expliqué, par la convexité du monde, pourquoi l'Aquilon soufflait dans une direction opposée à l'Africus. Au reste, l'Aquilon n'est pas à craindre toute l'année pour le laboureur : au milieu de l'été, sa température est adoucie par la Canicule ; alors il change de nom, et s'appelle vent étésien. Ainsi, quand vous sentirez qu'il est froid, vous devez vous en défier. Ce que nous disons de l'Aquilon s'applique au vent du septentrion, qui est plus nuisible encore. En Asie, en Grèce, en Espagne, sur les côtes de l'Italie, dans la Campanie et l'Apulie, les vignes et les arbres, auxquels on les marie, doivent être exposés à l'Aquilon. Si vous voulez avoir des animaux mâles, il faut que l'étalon ait la tête tournée contre ce vent en couvrant la femelle. L'Africus, en grec *Libys*, souffle du couchant d'hiver dans un sens contraire à l'Aquilon. Quand une femelle, après l'accouplement, se tourne du côté de ce vent, soyez sûr qu'elle donnera des femelles.

La troisième ligne à partir du septentrion, qui coupe l'ombre dans sa largeur, et que nous avons appelée décumane, marquera l'orient équinoxial, et le vent appelé en latin *Subsolanus*, en grec *Apeliotes*. Dans les lieux où l'air est sain, les métairies et les vignes doivent regarder de ce côté. Il amène des pluies légères. Au contraire, le vent *Favonien*, qui souffle du couchant équinoxial, est sec : les Grecs l'appellent *Zéphyr*. Caton recommande de placer de ce côté les oliviers. C'est le zéphyr qui donne naissance au printemps et qui ouvre le sein de la terre : il est un peu froid, mais il est sain. C'est lui qui décide du moment de tailler la vigne, de sarcler les blés, de planter et de greffer les arbres, de

Quarta a septentrione linea, eadem Austro ab exortiva parte proxima, brumalem habebit exortum, ventumque Vulturnum, Eurum Græcis dictum, sicciorem et ipsum, tepidioremque. In hunc apiaria et vineæ Italiæ, Galliarumque, spectare debent. Ex adverso Vulturni flabit Corus, ab occasu solstitiali et occidentali latere septentrionis, Græcis dictus Argestes, ex frigidissimis et ipse, sicut omnes qui a septentrionis parte spirant. Hic et grandines infert, cavendus et ipse, non secus ac septentrio. Vulturnus si a serena cæli parte cœperit flare, non durabit in noctem: at Subsolanus in majorem partem noctis extenditur. Quisquis erit ventus, si fervidus sentietur, pluribus diebus permanebit. Aquilonem prænuntiat terra siccescens repente, Austrum humescens rore occulto.

Prognostica: a sole.

LXXVIII. 35. Etenim prædicta ventorum ratione, ne sæpius eadem dicantur, transire convenit ad reliqua tempestatum præsagia, quoniam et hoc placuisse Virgilio magnopere video. Siquidem in ipsa messe sæpe concurrere prœlia ventorum damnosa imperitis refert. Tradunt eumdem Democritum metente fratre ejus Da-

s'occuper des oliviers : son premier souffle est le signal des travaux les plus actifs.

La quatrième ligne, à partir du septentrion, qui avoisine le midi du côté du levant, indiquera l'orient d'hiver, et le vent *Vulturne*, que les Grecs nomment *Eurus*. Ce vent est chaud et sec. Dans l'Italie et dans les Gaules, on doit choisir cette exposition pour les ruches et pour les vignes. Le *Corus* des Latins, ou l'*Argestes* des Grecs, souffle en sens contraire, du côté du couchant d'été, à droite du septentrion. Il est très-froid, de même que tous les vents septentrionaux. Il amène des grêles, et l'on doit autant s'en méfier que du vent du nord même. Si le ciel est serein du côté où le Vulturne commence à souffler, il cessera avant la nuit ; mais le *Subsolanus* dure pendant la plus grande partie de la nuit. Au reste, tout vent, quel qu'il soit, qui amène de la chaleur, se soutient plusieurs jours de suite. Lorsque la terre se sèche tout à coup, c'est l'annonce du vent du nord ou de l'Aquilon ; lorsqu'elle devient humide sans cause apparente, c'est une marque qu'il soufflera un vent du sud.

Pronostics tirés du soleil.

LXXVIII. 35. Après avoir indiqué les présages tirés des vents, nous devons, pour éviter les répétitions inutiles, passer aux autres signes qui nous font connaître l'état futur du temps. Virgile attache à cette connaissance beaucoup d'importance, et il prend soin de nous avertir que, dans le temps même de la moisson, les vents déchaînés se livrent entre eux des combats qui causent la ruine de ceux qui n'ont pas su les prévoir. On raconte que Da-

maso ardentissimo æstu orasse, ut reliquæ segeti parceret, raperetque desecta sub tectum, paucis mox horis sævo imbre vaticinatione adprobata. Quin immo et arundinem non nisi impendente pluvia seri jubent, et fruges insecuturo imbre. Quamobrem et hæc breviter attingemus, scrutati maxime pertinentia.

Primumque a sole capiemus præsagia. Purus oriens, atque non fervens, serenum diem nuntiat: at hibernam pallidus grandinem. Si et occidit pridie serenus, et oritur, tanto certior fides serenitatis. Concavus oriens pluvias prædicit: idem ventos, quum ante exorientem eum nubes rubescunt: quod si et nigræ rubentibus intervenerint, et pluvias. Quum orientis atque occidentis radii rubent, coire pluvias. Si circa occidentem rubescunt nubes, serenitatem futuræ diei spondent. Si in exortu spargentur partim ad Austrum, partim ad Aquilonem, pura circa eum serenitas sit licet, pluviam tamen ventosque significabunt. Si in ortu aut in occasu contracti cernentur radii, imbrem. Si in occasu ejus pluet, aut radii in se nubem trahent, asperam in proximum diem tempestatem significabunt. Quum oriente radii non illustres eminebunt, quamvis circumdati nube non sint, pluviam portendent. Si ante exortum nubes

mase, frère de Démocrite, faisant couper ses blés pendant un temps fort chaud, le philosophe le pressa d'interrompre son travail, et de mettre promptement à couvert ce qui était déjà coupé, parce que, dans quelques heures, il allait tomber une pluie violente, et l'évènement justifia sa prédiction. On recommande même de ne planter les roseaux et de ne semer les grains qu'un peu avant les pluies. Ainsi, nous allons traiter des pronostics, mais en peu de mots, et en nous arrêtant seulement aux principaux.

Nous commencerons par ceux que donne le soleil. Lorsqu'il est brillant à son lever, sans être fort chaud, il annonce un beau jour; quand il est pâle, c'est signe de grêle et de tempête. S'il est brillant à son coucher et à son lever du lendemain, on est encore plus assuré d'avoir un beau jour. Lorsqu'en se levant il paraît comme enfoncé dans un nuage, c'est marque de pluie. Lorsque avant son lever on aperçoit des nuées rouges, c'est signe de vent; les nuages noirs parmi les rouges annoncent de la pluie. Lorsque les rayons du soleil paraissent rouges, soit à son lever, soit à son coucher, les pluies seront abondantes. Si les nuées qui environnent le soleil à son coucher sont rouges, elles promettent un beau lendemain. Si au lever du soleil les nuages sont répandus vers le midi ou vers le nord, quoique le ciel soit serein autour de l'astre, il y aura de la pluie et du vent. Si pendant son lever ou son coucher ses rayons paraissent raccourcis, c'est signe de pluie. S'il pleut à son coucher, et que les rayons attirent à eux les nuages, on doit s'attendre à un violent orage pour le lendemain. Si au lever du soleil les rayons ne sont ni vifs ni brillans, n'y eût-il pas même de nuages à l'entour, c'est un signe de pluie.

globabuntur, hiemem asperam denuntiabunt. Si ab ortu repellentur, et ad occasum abibunt, serenitatem. Si nubes solem circumcludent, quanto minus luminis relinquent, tanto turbidior tempestas erit : si vero etiam duplex orbis fuerit, eo atrocior. Quod si in exortu fiet, ita ut rubescant nubes, maxima ostendetur tempestas. Si non ambibunt, sed incumbent, a quocumque vento fuerint, eum portendent. Si a meridie, et imbrem. Si oriens cingetur orbe, ex qua parte is se aperit, exspectetur ventus. Si totus defluxerit æqualiter, serenitatem dabit. Si in exortu longe radios per nubes porriget, et medius erit inanis, pluviam significabit. Si ante ortum radii se ostendent, aquam et ventum. Si circa occidentem candidus circulus erit, noctis levem tempestatem : si nebula, vehementiorem : si candente sole, ventum : si ater circulus fuerit, ex qua regione is ruperit se, ventum magnum.

A luna.

LXXIX. Proxima sint jure lunæ præsagia. Quartam eam maxime observat Ægyptus. Si splendens exorta puro nitore fulsit, serenitatem : si rubicunda, ventos : si nigra, pluvias portendere creditur. In quinta cornua ejus obtusa, pluviam : erecta et infesta ventos semper

Si avant le lever du soleil les nuages sont rassemblés en pelotons, c'est marque d'une grande tempête ; s'ils s'éloignent de l'orient et se portent à l'occident, la journée sera belle. Si les nuées entourent le soleil, plus elles l'obscurciront, plus la tempête sera forte; si elles forment autour de lui un double cercle, elle sera plus terrible encore. Si c'est au lever du soleil, et que les nuées soient rouges, c'est signe d'un violent orage. Si les nuages n'environnent pas le soleil, mais le pressent seulement, elles annoncent qu'il y aura du vent de ce côté; placées du côté du midi, elles annoncent en outre de la pluie. Si le soleil à son lever est entouré d'un cercle, on doit attendre du vent du côté où le cercle s'ouvrira; s'il disparaît tout à la fois, on aura du beau temps. Si le soleil en se levant jette au loin ses rayons à travers les nuées, et que le centre de son disque soit à découvert, c'est un signe de pluie. Si les rayons se montrent avant son lever, il y aura de la pluie et du vent. S'il est environné à son coucher d'un cercle blanc, il y aura un faible orage la nuit prochaine. S'il est environné d'un nuage, l'orage sera plus fort. S'il paraît blanc, il y aura du vent. S'il est entouré d'un cercle noir, il s'élèvera un vent violent du côté où le cercle rompra.

De la lune.

LXXIX. Les présages tirés de la lune tiennent sans contredit le premier rang. En Égypte, on observe particulièrement le quatrième jour de la lune : si elle paraît, à son lever, brillante d'un éclat net et pur, le temps sera beau ; si au contraire elle est rougeâtre, il y aura du vent ; si elle est noirâtre, c'est un signe de

significant : quarta tamen maxime. Cornu ejus septentrionale acuminatum atque rigidum, illum præsagit ventum : inferius, Austrum : utraque recta, noctem ventosam. Si quartam orbis rutilus cingit, ventos et imbres præmonebit.

Apud Varronem ita est : si quarto die luna erit directa, magnam tempestatem in mari præsagiet, nisi si coronam circa se habebit, et eam sinceram : quoniam illo modo non ante plenam lunam hiematurum ostendit. Si plenilunio per dimidium pura erit, dies serenos significabit : si rutila, ventos : nigrescens, imbres. Si caligo orbis nubem incluserit, ventos, qua se ruperit : si gemini orbes cinxerint, majorem tempestatem. Et magis, si tres erunt, aut nigri, interrupti atque distracti. Nascens luna, si cornu superiore obatrato surget, pluvias decrescens dabit : si inferiore, ante plenilunium : si in media nigritia illa fuerit, imbrem in plenilunio. Si plena circa se habebit orbem, ex qua parte is maxime splendebit, ex ea ventum ostendet. Si in ortu cornua crassiora fuerint, horridam tempestatem. Si ante quartam non apparuerit, vento Favonio flante, hiemalis toto mense erit. Si sextadecima vehementius flammea apparuerit, asperas tempestates

pluie. Le cinquième jour, si les cornes du croissant sont émoussées, c'est une marque de pluie; si elles sont dressées et aiguës, c'est toujours un signe de vent, mais surtout le quatrième jour. Si la corne septentrionale est droite et allongée en pointe, le vent vient du nord; si c'est la corne méridionale, le vent souffle du midi; si les deux cornes sont droites, il y a du vent pendant la nuit. Si la lune, à son quatrième jour, est entourée d'un cercle rouge, elle pronostique le vent et la pluie.

Passons maintenant aux remarques de Varron. Au quatrième jour, si la lune a les cornes droites, elle présage une grande tempête sur mer, à moins qu'il n'y ait un cercle autour du croissant, et que ce cercle ne soit net; dans ce cas, il n'y aura pas de mauvais temps avant la pleine-lune. Si la lune dans son plein paraît claire dans la moitié de son disque, le temps sera beau; si elle paraît rouge, c'est signe de vent; si elle est noirâtre, c'est signe de pluie. Si l'on voit autour du croissant un cercle sombre et obscur, il y aura du vent du côté où il se rompra; s'il y a deux cercles, c'est signe d'un plus grand orage, et d'un orage plus violent encore s'il y en a trois, ou si les nuées sont noires, séparées et dispersées. Si la corne supérieure de la nouvelle lune paraît noirâtre au lever de l'astre, on aura de la pluie au déclin; si c'est la corne inférieure, il pleuvra avant la pleine-lune; si c'est le centre du croissant, il pleuvra dans la pleine-lune. Si l'on voit un cercle autour de la pleine-lune, il viendra du vent du côté où ce cercle paraîtra plus brillant. Si au lever de la lune les cornes sont grosses, c'est une marque d'un violent orage. Si la lune ne se montre pas avant le quatrième jour, et que le vent favonien souffle, il y aura du mauvais temps

præsagiet. Sunt et ipsius lunæ octo articuli, quoties in angulos solis incidit, plerisque inter eos tantum observantibus præsagia ejus, hoc est, tertia, septima, undecima, quintadecima, nonadecima, vigesimatertia, vigesimaseptima, et interlunium.

A stellis.

LXXX. Tertio loco stellarum observationem esse oportet. Discurrere eæ videntur interdum, ventique protinus sequuntur, in quorum parte ita præsagivere. Cælum quum æqualiter totum erit splendidum, articulis temporum, quos proposuimus, autumnum serenum præsagibunt, et frigidum. Si ver et æstas non sine riguo aliquo transierint, autumnum serenum et densum, minusque ventosum facient. Autumni serenitas ventosam hiemem facit. Quum repente stellarum fulgor obscuratur, et id neque nubilo, neque caligine, pluvia aut graves denuntiantur tempestates. Si volitare plures stellæ videbuntur, quo feruntur albescentes, ventos ex iis partibus nuntiabunt. Aut si cursitabunt, certos: si id in pluribus partibus fiet, inconstantes ventos effundent. Si stellarum errantium aliquam orbes incluserint, imbres. Sunt in signo Cancri duæ stellæ parvæ, Aselli

pendant toute la lunaison. Si la lune, au seizième jour, paraît plus enflammée que de coutume, on doit s'attendre à de violens orages. Il y a dans chaque lunaison huit époques particulières où la lune se rencontre en certain aspect avec le soleil; les observateurs n'ont égard qu'aux présages tirés dans les intervalles des jours dont nous parlons : ce sont les troisième, septième, onzième, quinzième, dix-neuvième, vingt-troisième, vingt-septième jours, et celui où elle est en conjonction.

Des étoiles.

LXXX. Viennent en troisième lieu les présages tirés des étoiles. On voit quelquefois des étoiles courir d'un endroit à l'autre; c'est signe qu'aussitôt après il s'élevera des vents dans la même direction. Quand le ciel est également brillant et serein partout aux époques que nous venons d'indiquer, c'est une marque que l'automne sera beau et froid. Si le printemps et l'été sont un peu pluvieux, l'automne sera beau, il n'y aura pas de vent, mais des brouillards. Un bel automne présage du vent pour l'hiver. Quand les étoiles pâlissent tout à coup, quoiqu'il n'y ait ni brouillards ni nuages, c'est signe de pluie ou de violens orages. Si l'on voit voler des étoiles suivies d'une traînée de lumière, il y aura du vent dans la même direction; si on les voit courir dans le même sens, les vents seront constans; ils seront inconstans si les étoiles voltigent dans des directions diverses. Si l'on voit des cercles autour d'une des planètes, c'est un signe de pluie. Il y a dans la constellation de l'Écrevisse deux petites étoiles appelées *Aselli*, entre lesquelles se trouve comme une petite nuée nommée

appellatæ, exiguum inter illas spatium obtinente nubecula, quam Præsepia appellant. Hæc quum cælo sereno apparere desierit, atrox hiems sequitur. Si alteram earum Aquiloniam caligo abstulit, Auster sævit: si Austrinam, Aquilo. Arcus quum sunt duplices, pluvias nuntiant: a pluviis, serenitatem non perinde certam: circuli novi circa sidera aliqua, pluviam.

A tonitribus.

LXXXI. Quum æstate vehementius tonuit quam fulsit, ventos ex ea parte denuntiat: contra si minus tonuit, imbrem. Quum sereno cælo fulgetræ erunt et tonitrua, abhiemabit. Atrocissime autem, quum ex omnibus quatuor partibus cæli fulgurabit. Quum ab Aquilone tantum, in posterum diem aquam portendet. Quum a septentrione, ventum eum. Quum ab Austro, vel Coro, aut Favonio, nocte serena fulguraverit, ventum et imbrem ex iisdem regionibus demonstrabit. Tonitrua matutina ventum significant, imbrem meridiana.

A nubibus.

LXXXII. Nubes quum sereno cælo feruntur, a quacumque parte id fiet, exspectentur venti: si eodem loco globabuntur, adpropinquante sole discutientur. Et hoc si ab Aquilone fiat, ventos: si ab Austro, imbres por-

præsepe (crèche). Lorsque cette nuée ne paraît pas, le ciel étant clair et serein, c'est le présage d'une violente tempête. Si l'une de ces deux étoiles, la septentrionale, par exemple, est cachée par des brouillards, on aura le vent du midi; si c'est la méridionale, le vent du nord. Quand l'arc-en-ciel est double, c'est signe de pluie; s'il se montre après la pluie, c'est la marque d'un beau temps, mais qui ne sera pas de longue durée. Si l'on voit de nouveaux cercles autour de quelques astres, c'est un signe de pluie.

Du tonnerre.

LXXXI. Lorsqu'en été les tonnerres sont plus fréquens que les éclairs, il y aura des vents du côté qu'il tonne; si les éclairs sont plus fréquens que les tonnerres, il y aura de la pluie. Des éclairs et des tonnerres pendant que le ciel est serein, annoncent du mauvais temps; si les éclairs partent des quatre parties du ciel, l'orage sera terrible; si elles partent du côté de l'Aquilon, il y aura de la pluie le lendemain; si, pendant une nuit sereine, elles arrivent du côté du midi, du nord-ouest ou de l'ouest, c'est une marque qu'il y aura du vent et de la pluie de ces mêmes côtés. S'il tonne le matin, c'est signe de vent; à midi, c'est signe de pluie.

Des nuées.

LXXXII. Si pendant un ciel serein on voit les nuages courir dans l'air, n'importe de quelle partie du ciel, on peut compter qu'il s'élevera des vents dans la même direction. Si les nuages se rassemblent dans le même endroit, l'approche du soleil les dissipera. Lorsqu'ils

tendent. Sole occidente si ex utraque parte ejus cælum petent, tempestatem significabunt. Vehementius atræ ab oriente, in noctem aquam minantur : ab occidente, in posterum diem. Si nubes, ut vellera lanæ, spargentur multæ ab oriente, aquam in triduum præsagient. Quum in cacuminibus montium nubes consident, hiemabit. Si cacumina pura fient, disserenabit. Nube gravida candicante, quod vocant tempestatem albam, grando imminebit. Cælo quamvis sereno, nubecula quamvis parva flatum procellosum dabit.

A nebulis.

LXXXIII. Nebulæ e montibus descendentes, aut cælo cadentes, vel in vallibus sidentes, serenitatem promittunt.

Ab ignibus terrestribus.

LXXXIV. Ab his terreni ignes proxime significant: pallidi namque, murmurantesque, tempestatum nuntii sentiuntur : pluviæ etiam in lucernis fungi. Si flexuose volitet flamma, ventum. Et lumina quum ex sese flammas elidunt, aut vix accenduntur. Item quum in eo pendentes coacervantur scintillæ : vel quum tollentibus

viennent du nord-est, ils annoncent du vent; et du côté du midi, de la pluie. Si, pendant le coucher du soleil, les nuées s'avancent de part et d'autre vers cet astre, on est menacé d'un orage; si elles sont très-noires du côté du levant, on doit attendre de la pluie pour la nuit prochaine; si c'est du couchant, il pleuvra le jour suivant. Quand les nuées sont répandues du côté du levant comme des flocons de laine, et qu'elles sont nombreuses, c'est un présage de pluie pendant trois jours de suite. Quand elles s'arrêtent sur le sommet des montagnes, c'est un signe de mauvais temps; si ces mêmes sommets paraissent dégagés de nuages, le temps sera beau. Quand on aperçoit un nuage blanc et fort chargé, appelé nuage blanc de tempête, on est menacé de la grêle. Un très-petit nuage isolé, dans un temps serein, annonce un vent orageux.

Des brouillards.

LXXXIII. Quand les brouillards descendent des montagnes, tombent du ciel, ou s'abaissent dans les vallées, ils promettent du beau temps.

Des feux terrestres.

LXXXIV. Passons maintenant aux pronostics tirés du feu que nous allumons pour notre usage. Quand il est pâle et qu'il fait du bruit, c'est un signe d'orage. Les champignons au bout des mèches de lampes allumées annoncent de la pluie. Si la flamme est ondoyante, c'est un signe de vent. Il en est de même lorsque les lampes s'éteignent d'elles-mêmes, ou s'allument avec peine; ou bien, lorsqu'on y voit un amas de points étincelans qui

ollas carbo adhærescit: aut quum contectus ignis e se favillam discutit, scintillamve emittit: vel quum cinis in foco concrescit, et quum carbo vehementer perlucet.

Ab aquis.

LXXXV. Est et aquarum significatio. Mare si tranquillum in portu a cursu stabit, et murmuraverit intra se, ventum prædicit. Si identidem, et hiemem, et imbrem. Litora ripæque si resonabunt tranquillo, asperam tempestatem: item maris ipsius tranquillo sonitus, spumæve dispersæ, aut aquæ bullantes. Pulmones marini in pelago, plurium dierum hiemem portendunt. Sæpe et silentio intumescit, flatuque altius solito jam intra se esse ventos fatetur.

Ab ipsis tempestatibus.

LXXXVI. Equidem et montium sonitus, nemorumque mugitus prædicunt: et sine aura, quæ sentiatur, folia ludentia. Lanugo populi, aut spinæ, volitans; aquisque pluma innatans. Atque etiam in campis tempestatem venturam præcedens suus fragor: cæli quidem murmur non dubiam habet significationem.

tiennent les uns aux autres ; quand on trouve des charbons attachés aux vases qu'on retire du feu ; quand le feu qui est couvert écarte la cendre chaude ou lance des étincelles ; quand la cendre du foyer prend une forme solide ; et, enfin, quand les charbons jettent un éclat très-vif.

Des eaux.

LXXXV. Les eaux fournissent aussi des pronostics. Si la mer, après une marée, paraît calme dans un port, et que cependant elle fasse entendre un murmure sourd, c'est du vent qu'elle annonce. Si elle gronde par intervalle, c'est un signe de gros temps et de pluie. Si, la mer étant calme, ses rivages retentissent au loin ; si, dans cet état de repos, elle fait entendre un bruit éclatant ; si elle écume ou bouillonne, ce sont autant de signes d'une violente tempête. Quand on voit les *poumons* de mer nager sur les eaux, c'est un présage de mauvais temps pour plusieurs jours. Souvent la mer s'enfle extraordinairement, même dans le calme, et annonce qu'elle va donner issue aux vents qui gonflent ses eaux.

Des tempêtes mêmes.

LXXXVI. Le mugissement des forêts, le bruit qu'on entend sur les montagnes, sont autant de pronostics. On en tire aussi des feuilles qui frémissent sans que l'agitation de l'air soit sensible ; de la bourre du peuplier ou des chardons qui voltigent dans l'air, ou d'une plume qui nage sur la surface de l'eau. Quand un orage vient fondre sur les campagnes, il s'annonce par le bruit qui le précède. Quand le ciel gronde, le pronostic n'est pas équivoque.

Ab animalibus ; ab aquatilibus ; a volucribus.

LXXXVII. Præsagiunt et animalia. Delphini tranquillo mari lascivientes, flatum, ex qua veniunt parte: item spargentes aquam turbato, tranquillitatem. Loligo volitans, conchæ adhærescentes, echini adfigentes sese, aut arena saburrantes, tempestatis signa sunt. Ranæ quoque ultra solitum vocales. Et fulicæ matutino clangore. Item mergi, anatesque, pennas rostro purgantes, ventum : ceteræque aquaticæ aves concursantes : grues in mediterranea festinantes : mergi maria aut stagna fugientes. Grues silentio per sublime volantes, serenitatem : sic noctua in imbre garrula : at sereno, tempestatem : corvique singultu quodam latrantes, seque concutientes, si continuabunt, ventos : si vero carptim vocem resorbebunt, ventosum imbrem. Graculi sero a pabulis recedentes, hiemem. Et albæ aves, quum congregabuntur. Et quum terrestres volucres contra aquam clangores dabunt, perfundentes sese : sed maxime cornix. Hirundo tam juxta aquam volitans, ut penna sæpe percutiat : quæque in arboribus habitant, fugitantes in nidis suis : et anseres continuo clangore intempestivi. Ardea in mediis arenis tristis.

Des animaux; des animaux aquatiques; des oiseaux.

LXXXVII. On tire aussi des présages des animaux. Quand les dauphins se jouent sur les flots pendant le calme, ils annoncent du vent du côté d'où ils viennent; quand ils répandent l'eau autour d'eux dans un gros temps, c'est un signe que la tempête va se calmer. Quand le calmar bondit sur l'eau, que les coquillages s'attachent à la grève, que les hérissons de mer enfoncent leurs piquans dans le sable, ou se lestent avec du gravier, la tempête est prochaine. Le pronostic est le même quand les grenouilles coassent plus qu'à l'ordinaire, que les foulques font entendre leurs cris dès le matin, ou qu'on voit les plongeons et les canards se nettoyer avec le bec, les autres oiseaux aquatiques courir en troupes, les grues se retirer rapidement au milieu des terres, les plongeons fuir la mer et les étangs. Lorsque les grues volent en silence au haut des airs, c'est une marque de beau temps. Il en est de même si la chouette crie pendant la pluie; si elle crie pendant un temps serein, elle annonce un orage. Lorsque les corbeaux croassent avec une espèce de gloussement en secouant leurs plumes, et qu'ils continuent de la sorte sans interruption, c'est signe de vent; si leurs cris sont entrecoupés et interrompus, c'est signe de vent et de pluie tout à la fois. Quand le choucas se retire tard après avoir pris sa pâture, c'est un pronostic d'orage; il en est de même lorsque les oiseaux blancs se rassemblent en troupes; que les oiseaux de terre vont crier contre l'eau et en arrosent leurs plumes, principalement la corneille; ou bien encore lorsque les hirondelles rasent de si près la surface de l'eau, qu'elles l'effleurent souvent de leurs

A quadrupedibus.

LXXXVIII. Nec mirum, aquaticas, aut in totum volucres præsagia aeris sentire. Pecora exsultantia, et indecora lascivia ludentia, eamdem significationem habent. Et boves cælum olfactantes, seque lambentes contra pilum. Turpesque porci alienos sibi manipulos feni lacerantes : segniterque et contra industriam suam absconditæ formicæ, vel concursantes, aut ova progerentes. Item vermes terreni erumpentes.

Ab herbis.

LXXXIX. Trifolium quoque inhorrescere, et folia contra tempestatem subrigere certum est

A cibis.

XC. Necnon et in conviviis mensisque nostris, vasa quibus esculentum additur, sudorem repositoriis linquentia, diras tempestates prænuntiant.

ailes ; que les oiseaux qui perchent se réfugient dans leurs nids ; que les oies nous assourdissent de leurs cris ; ou que le héron paraît triste au milieu des sables.

Des quadrupèdes.

LXXXVIII. On ne doit pas s'étonner que les oiseaux aquatiques, et même tous les oiseaux en général, pressentent les changemens de temps ; ces changemens nous sont aussi indiqués par les bondissemens et les jeux grossiers des troupeaux ; les bœufs semblent flairer le ciel, et se lèchent à contre-poil ; le porc fangeux éparpille le foin qui n'est point destiné à sa nourriture ; les fourmis, contre leur naturel, se tiennent oisives et renfermées dans leur demeure, ou bien elles courent de côté et d'autre, ou transportent leurs œufs hors de la fourmilière ; enfin les vers de terre sortent de leurs trous.

Des herbes.

LXXXIX. Il est certain que le trèfle se hérisse et dresse ses feuilles à l'approche de l'orage.

Des alimens.

XC. Enfin, lorsque les plats où l'on sert les viandes dans les festins ou les repas ordinaires viennent à suer, et que cette sueur reste attachée aux plateaux, on doit s'attendre à de violens orages.

NOTES

DU LIVRE DIX-HUITIÈME.*

(DEUXIÈME PARTIE.)

334. — LX, page 6, ligne 11. *Sementibus tempora plerique præsumunt, etc.* Quoique le mot *decedat* semble indiquer plutôt le coucher que le lever d'un astre, le père Hardouin n'en prétend pas moins que l'époque précisée par Pline est celle indiquée par Virgile dans ces vers :

> Ante tibi Eoæ Atlantides abscondantur,
> Gnosiaque ardentis decedat stella Coronæ,
> Debita quam sulcis committas semina, quamque
> Invitæ properes anni spem credere terræ.
>
> *Georg.*, I, 221.

L'auteur des *Géoponiques* (II, 12) fixe le temps des semailles au coucher de la Couronne, et non à son lever, suivant en cela l'opinion de Virgile.

335. — Ligne 14. *Xenophon antequam deus signum dederit, etc.* On lit en effet dans les *Économiques*, p. 860 : Ἐπειδὰν γὰρ ὁ μετοπωρινὸς χρόνος ἔλθῃ, πάντες που οἱ ἄνθρωποι πρὸς τὸν θεὸν ἀποβλέπουσιν, ὁπότε βρέξας τὴν γῆν ἀφήσει αὐτοὺς σπείρειν.

336. — Ligne 16. *Quum sit vera ratio non prius serendi, etc.* Rien n'est plus incertain que l'indice tiré de la chute des feuilles pour préciser le temps des semailles ; cette époque est plus ou moins rapprochée, en raison de la précocité des printemps, de la chaleur des étés, etc. Disons encore que les feuilles des arbres ne tombent pas toutes à la même époque. Les peupliers perdent

* Toutes les notes des livres XII à XXVII inclusivement sont dues à M. Fée.

leurs feuilles de bonne heure, les chênes les conservent très-long-temps, etc.

337. — LXI, page 8, ligne 15. *Varro in fabæ utique satu hanc observationem custodiri præcepit.* C'est au livre I, chap. 34, que Varron donne ce conseil : *Fabam optime seri in Vergiliarum occasu.* Nous avons déjà dit que le coucher des Pléiades répondait au 11 octobre. Dans le nord de l'Europe, on ne fait les semis de fèves qu'au printemps.

338. — Ligne 16. *Alii plena luna serendam.* C'est Palladius (XII, *in Novemb.*, tit. 1) qui conseille cette pratique superstitieuse.

339. — Ligne 17. *Viciam quoque iisdem lunæ diebus, etc.* Cette influence prétendue de la lune sur l'appétit des limaçons est une fable mise en crédit par Columelle : *Viciæ autem duæ sationes sunt. Prima, quam pabuli causa circa æquinoctium autumnale serimus, septem modios ejus in unum jugerum. Secunda, qua sex modios mense januario, vel etiam serius, jacimus semini progenerando.... Observandum erit, ne ante quintam et vigesimam lunam terræ mandetur. Aliter satæ fere limacem nocere comperimus* (*de Re rustica*, II, 11).

340. — Page 10, ligne 1. *Est et alia manifestior ratio, etc.* Les vers de Cicéron (*de Divinat.*, n° 15), que nous avons cités livre XV, note 221, sont une traduction presque littérale de ce passage d'Aratus :

> Τριπλόα δὲ σχῖνος κυέει· τρισσαὶ δὲ αὖξαι
> Γίνονται καρποῖο, φέρει δέ τε σήματ' ἑκάστη
> Ἑξείης ἀρότῳ..........

On retrouve la même croyance exprimée dans cette prose de l'auteur des *Géoponiques* : Ἡ δὲ σχῖνος τρεῖς καρποὺς φέρει, καὶ εἰ μὲν ὁ πρῶτος καρπὸς καλὸς γένηται, τὸν πρῶτον σπορὸν καλῶς καρποφορεῖν σημαίνει, ὁμοίως δὲ ἐπὶ τῶν ἄλλων. Nous avons traité du lentisque au livre XII, note 81. C'est le *Pistacia Terebinthus* de Linné. Il est bien difficile d'appliquer à cet arbre ce que Cicéron, Pline et l'auteur des *Géoponiques* en disent dans les passages que nous avons cités. C'est bien un arbre toujours

vert, *semper viridis ;* mais il n'est pas vrai qu'il donne de triples produits, et qu'il soit toujours chargé de fruits, *semper gravata.* Nous verrons plus loin que la scille fournissait les mêmes indices aux anciens. Cf. la note 356.

341. — Page 10, ligne 7. *Ex his unum hoc erit, idem et lino ac papaveri serendo.* Pline a dit un peu plus haut que l'époque vers laquelle on doit semer le pavot et le lin était le printemps : *Vere linum, et avenam, et papaver.* Cf. la note 327 de ce même livre.

341 *bis.* — Ligne 9. *Ubi eas combusseris, ibi papaver serito. Silvestre, etc.* Le coquelicot (*Papaver Rhœas*) est encore aujourd'hui employé comme un léger sédatif dans quelques affections de la gorge. Quintus Sérénus Samonicus lui accorde les mêmes propriétés :

Disce etiam miram ex humili medicamine curam :
Actiaco melli jungas agreste papaver,
Decoctumque simul mandes, mansumque vorabis.

342. — Ligne 11. *Visque somnifera etiam sativo.* La vertu somnifère du pavot cultivé est bien autrement énergique que celle du coquelicot, puisqu'il fournit l'opium. Cf. sur le pavot cultivé, *Papaver somniferum*, L., le livre XX, note 288.

342 *bis.* — LXII, page 10, ligne 15. *Verum ut pariter omnis culturæ, etc.* Il est question dans ce chapitre des travaux d'hiver. C'est dans les écrits de Caton et dans ceux de Columelle que Pline a puisé tout ce qu'il dit ici : *Per hiemem aquam de agro depellere oportet. In monte fossas inciles puras habere oportet..... Quum pluere incipiet, familiam cum ferreis surculis exire oportet, et incilia aperire, aquam diducere in vias, et segetem curare oportet, uti fluat* (CAT., c. 155).

343. — Ligne 21. *A kalendis novembris gallinis ova subponere nolito, etc.* Il résulte de ce passage que les poules pouvaient couver toute l'année en Italie ; dans notre climat, on ne peut donner des œufs à l'incubation que jusqu'à la fin de l'été, car les petits mourraient indubitablement pendant les rigueurs de l'hiver.

343 *bis.* — Page 12, ligne 1. *Democritus talem futuram hiemem arbitratur, etc.* L'influence que l'état du ciel, pendant le premier

jour du solstice d'été et du solstice d'hiver, exerce sur toute la durée d'une saison, est tout-à-fait supposée ; elle a pourtant bon nombre de défenseurs, et nous pourrions citer une foule de dictons populaires qui justifient notre assertion. Que de gens instruits, d'ailleurs, seraient sans préjugés s'ils ne soutenaient l'influence de la lune rousse sur l'état de l'atmosphère, et s'ils n'attendaient Saint-Médard pour prédire à leurs amis quarante jours de pluie ou quarante jours de beau temps !

344.— Page 12, ligne 3. *Circa brumam plerisque bis septem, etc.* « VIII *kalendas maias, halcyonei dies vocantur : in Atlantico quidem mari summa tranquillitas notata est.* » (COLUM., XI, 2.)

344 *bis.* — LXIII, page 12, ligne 16. *Reliqua opera nocturna maxime vigilia constant, etc.* Écoutons Columelle sur les travaux d'hiver : *Sed etiam longis noctibus ad diurnum tempus aliquid adjiciendum est; nam multa sunt quæ in lucubratione recte aguntur. Sive enim vineas possidemus, pali et ridicæ possunt dolari, exacuique..... sive palmæ spartive fecunda est, fiscinæ, sportæque, seu virgultorum corbes ex vimine* (COLUM., XI, 2) ; et Virgile :

Et quidam seros hiberni ad luminis ignes
Pervigilat, ferroque faces inspicat acuto.
Interea longum cantu solata laborem,
Arguto conjux percurrit pectine telas,
Aut dulcis musti Vulcano decoquit humorem
Et foliis undam tepidi despumat aheni.

Georg., I, 291.

345. — LXIV, page 14, ligne 4. *Quo die Atticæ et finitimis regionibus Aquila vesperi occidere traditur.* Columelle, au chapitre 2 du livre XI, a fourni tout ce que Pline dit ici touchant le lever et le coucher des astres dans leurs rapports avec l'agriculture.

345 *bis.* — LXV, page 16, ligne 5. *Cæsar et idus martias ferales sibi adnotavit Scorpionis occasu.* Il y eut un devin qui lui prédit et l'avertit long-temps devant (J. César) qu'il se donnât bien de garde du jour des ides de mars, qui est le quinzième, parce qu'il serait en grand danger de sa personne. Ce jour étant venu, il sortit de sa maison pour s'en aller au sénat, et, saluant le

devin, lui dit en riant: « Les ides de mars sont venues; » et que le devin lui répondit tout bas : « Elles sont venues voirement, César, mais elles ne sont pas passées. » (PLUT., *in Vit. J. Cæsar.*, trad. d'Amyot.)

346.—Page 16, ligne 6. XV *vero kalendas aprilis Italiæ Milvum ostendi, etc.* Ovide nomme cette constellation Milvius:

Stella Lycaoniam vergit declivis ad Arcton
Milvius : hæc illa nocte videnda venit.
Quid dederit volucri, si vis cognoscere, cælum....
OVID., *Fast.*, III, 793.

346 *bis.* — Ligne 18. *Post eam diem, inquam, innumera rusticos cura distringat, etc.* Cf. sur les différens travaux recommandés par Pline pendant cette époque de l'année, Varron (*de Re rust.*, I, 29 et 30), Columelle (XI, 2), Palladius (*in Februar.*, tit. 3).

347. — Ligne 21. *Vites putentur, qua diximus, ratione....* Pline a indiqué en effet tous ces travaux au livre XVII, chapitre 35. Cf. les notes 234 et suiv. Dans l'énumération des arbres cités ici, on trouve le platane, et pourtant notre auteur n'en a rien dit aux passages auxquels il renvoie.

348.—Page 18, ligne 5. *Tum et segetes convenit purgare, etc.* Les agriculteurs modernes trouveront sans doute plus convenable de sarcler les blés avant qu'ils soient en épis. Il faut ici se rappeler que les anciens semaient beaucoup plus clair que nous. Au reste, Columelle et Palladius sont d'accord ici avec Pline : *Triticum et adoreum, quum quatuor fibras habere cœperint, hordeum quum quinque: faba et cætera legumina, quum quatuor digitis a terra exstiterint, recte sarrientur* (COLUM., II, 12). *Triticum et far sarritur quatuor foliorum : hordeum quinque, etc.* (PALLAD., II, *in Januar.*, tit. 9).

349.—Ligne 10. *Putationem æquinoctio peractam habeto.* Cf. sur la taille de la vigne les notes 353 et suiv., au livre XVII : *A kalendis martii eximia est vitium putatio, usque in decimum kalendarum aprilium, si tamen se gemmæ nondum moveant* (COLUM., XI, 12).

350. — Ligne 11. *Vineæ jugerum quaternæ operæ putant alligantque, etc.* Écoutons Columelle : *Jugerum valentis et jam constitutæ vineæ quatuor operis putatur, sex alligatur. Arbusto nihil ejusmodi potest apte finiri, etc.* (*de Arbor.*, 5).

351.—Page 18, ligne 15. *Terra in futurum proscinditur, Virgilio maxime auctore, ut glebas sol coquat.*

> ....Ergo age, terræ
> Pingue solum, primis extemplo a mensibus anni,
> Fortes invertant tauri, glebasque jacentes
> Pulverulenta coquat maturis solibus æstas.
>
> *Georg.*, I, 63.

352. — Ligne 22. *Cato verna opera sic definit, etc.* Voici ce que dit Caton (*de Re rust.*, 40): *Per ver hæc fieri oportet. Sulcos et scrobes fieri seminariis. Vitiariis locum verti. Vites propagari. In locis crassis et humectis ulmos, ficos, poma, oleas seri oportet. Ficos, oleas, mala, pira, vites inseri oportet luna silenti post meridiem, sine vento austro. Oleas, ficos, pira, mala hoc modo inserito. Quem ramum insiturus eris, præcidito, inclinato aliquantum, ut aqua defluat.....*

353. — Page 20, ligne 1. *Prata stercorari luna sitiente, quæ rigua non erunt.* Cf. le livre XVII, chapitre 8. Voici comment s'exprime Caton: *Prata primo vere stercorato, luna silenti, quæ irrigua non erunt. Ubi Favonius flare cœperit, tum prata defendes: depurgato, herbasque malas omnes radicitus effodito............ ficos interputato, et in vinea ficos succidito alte..... seminarium facito, et vetera resarcito. Hoc facito antequam vineam defodere incipias.* Pline a dit *sitiente luna*, au lieu de *silente luna*; on croit que cela signifie le déclin de la lune. Cf. au livre XVI la note 385.

354. — Ligne 5. *Itemque piro florente arare incipiat macra arenosaque.* Cette époque, fixée par la floraison des poiriers, varie suivant les années; pourtant on peut penser que, pour l'Italie, il s'agit de la fin de février ou du commencement de mars: *Dapem pro bubus piro florente facito. Postea verno arare incipito: ea loca primum arato, quæ rudecta arenosaque erunt: postea uti quæque gravissima atque aquosissima erunt, ita postremo arato.*

355. — Ligne 7. *Ergo hæc aratio has habebit notas, etc.* Cf. sur la triple production de fruit attribuée au lentisque, la note 340 de ce même livre.

356. — Ligne 9. *Erit et tertia in bulborum satu, scillæ.* Aratus (Διοσημεῖα), auquel on doit ce que Pline dit sur le lentisque,

assure que la scille fleurit trois fois, ainsi qu'on peut le voir dans ces deux vers :

> Ὅσσα δ' ἐπὶ σχίνου ἀροτὴρ ἐπιδράσσατο καρπῷ,
> Τόσσα καὶ ἐν σκίλλης τεκμαίρεται ἄνθει λευκῷ.

Cette assertion est fausse; aucune liliacée ne peut fleurir trois fois : plusieurs causes physiologiques s'y opposent. Le bulbe qui a fleuri ne refleurit que l'année suivante. Pline dit un peu plus loin ; *Item in coronamentorum, narcissi : namque et hæc ter florent.* C'est Théophraste qui lui fournit ce fait, tout aussi mal établi que celui fourni par la scille. (Cf. THEOPH., *Hist. plant.*, VII, 12.)

Quant au *bulbus*, c'est la même liliacée que celle à laquelle Pline a donné l'épithète de *minutus* au chapitre 7 de ce même livre. Cf. la note 51.

357. — Page 20, ligne 13. *Ac non in novissimis cavetur, etc.* Le préjugé consacré dans cette phrase n'a été puisé chez aucun auteur connu ; il appartient malheureusement en propre à notre auteur.

358. — LXVI, page 20, ligne 19. *Æquinoctium vernum a. d.* VIII *kalendas aprilis peragi videtur.* On remarque dans le texte de Pline et celui des auteurs anciens qui ont cherché à préciser le lever et le coucherdes astres, plusieurs différences dans les époques. Le coucher de la Balance, fixé par Pline au sixième jour avant les ides d'avril, est fixé par Columelle (IX, 2), d'abord au quatrième, puis au huitième. Ovide fait lever la Chèvre le premier jour des kalendes de mai, et Pline le huitième jour avant les ides du même mois :

> Ab Jove surgat opus : prima mihi nocte videnda
> Stella est in cunas officiosa Jovis.
> Nascitur Oleniæ signum pluviale Capellæ :
> Illa dati cælum præmia lactis habet.
>
> OVID., *Fast.*, V, 111.

Les Pléiades se lèvent, suivant Pline, le sixième jour des ides de mai, et Columelle (*loco cit.*) dit qu'on les voit le jour des nones seulement. Nous nous bornons à signaler ces différences.

359. — Page 20, ligne 20. *Vergiliarum exortum, etc.* Ovide parle en ces termes des Pléiades :

Pleiadas aspicies omnes ; totumque sororum
  Agmen, ubi ante idus nox erit una super.
Tum mihi non dubiis auctoribus incipit æstas :
  Et tepidi finem tempora veris habent.

Fast., v, 599.

360. — Page 22, ligne 20. *In hoc temporis intervallo, etc.* Il est douteux que les auteurs voulussent, en accusant les cultivateurs de négligence, faire allusion à la paresse du coucou, qui va pondre dans les nids des autres oiseaux, au lieu de se construire un nid pour lui-même. Porphyrion explique comme il suit le sens contenu dans cette phrase, et l'explique plus convenablement. Les paysans que l'on trouve occupés à la vigne ont coutume d'être tournés en ridicule lorsqu'on les y voit travailler hors de saison, et leurs compagnons contrefont, en les regardant, le chant du coucou, comme pour leur reprocher de s'occuper encore de travaux qui doivent être terminés long-temps avant l'arrivée de cet oiseau de passage. Horace a dit dans ce même sens :

Tum Prænestinus salso multumque fluenti
Expressa arbusto regerit convicia, durus
Vindemiator et invictus, cui sæpe viator
Cessisset, magna compellans voce cucullum.

Satyr. I, 7, v. 28.

361. — Page 24, ligne 8. *Atque etiam in eodem arvo est signum illius maturitati, etc.* Cf. sur les cicindèles et les lampyrides la note 2 du livre XI. Les modernes donnent le nom de cicindèle à des coléoptères très-carnassiers, ornés de couleurs brillantes, et qui exhalent une odeur agréable légèrement musquée lorsqu'on les saisit ; ils ne brillent pas dans l'obscurité. Les lampyrides, au contraire, sont douées d'une propriété phosphorescente. *Lampyride* vient d'un mot grec qui signifie *splendesco*, λαμπυρίζω. On trouve ce nom dans Élien, dans Aristote et dans Dioscoride. Les noms latins tendent tous à rappeler la phosphorescence de ces insectes, *lucio, luciola, flammides, lucernula, incendula, nitedula, etc.*; nous leur donnons en France le nom de vers luisans.

362. — LXVII, page 24, ligne 14. *Jam Vergilias in cælo notabiles caterva fecerat, etc.* Pline, dans ce paragraphe, écrit avec chaleur et élégance, se montre poète et philosophe. On se plaît à le voir, secouant le joug des préjugés sous lequel il marche si péniblement, conseiller au laboureur de chercher près de lui, et dans les êtres animés, des signes pour le diriger dans ses travaux, et l'engager à consacrer au repos les nuits, plutôt que de les passer à étudier des astres qui, n'ayant avec notre globe que des rapports de position, ne peuvent influer ni sur les cultures ni sur les évènemens de la vie : voilà ce qu'on aime à lire dans le texte de notre auteur. Ces signes tirés des êtres animés, auxquels Pline ajoute tant de confiance, sont pourtant sujets à tromper celui qui les étudie. Les hirondelles, qu'un vent tempéré ramène dans nos climats, y viennent quelquefois périr, et une foule d'insectes qui naissent seulement dans les chaleurs, meurent souvent de froid quelque temps après leur naissance. Les agriculteurs doivent étudier surtout le sol, et se soumettre, pour le reste, aux nombreuses anomalies que nous offre la marche des saisons.

363.—Page 26, ligne 8. *Dabitur et aliud finiti frigoris indicium, etc.* Pline (liv. XVI, chap. 41) a déclaré que le mûrier était le plus sage des arbres, parce qu'il ne germe que fort tard, ce qui le met à l'abri des gelées printanières : *Ob id dicta sapientissima arborum.* Cf. la note 222, au livre cité. Passerat s'est emparé de cette idée dans ses poésies latines, et il lui a donné quelque extension. Voici en quels termes il s'exprime :

Sit pudor insanis, morus sapit; illa doloso
Nil temere credit Zephyro : nam veris adulti
Jam certum exspectans solem, non germinat ante,
Frigoris infesti quam cuncta recesserit aura :
Tum floretque, viretque simul : longæque rependit
Damna moræ : atque una totam se nocte profundit.
. . . .
. . . .
Insidias cæli ne tunc vereare sereni
Amplius, et vasto quæ cæca pericula ponto :
Ut bene subductam deducas navita pinum,
Sint tibi Vergiliæ, videas quum germina mori.

364. — Page 26, ligne 11. *Ergo opera, taleas olivarum ponere, etc.* Cf. sur la culture du mûrier, la note 260, au livre XVI. Toutes les règles de conduite, tracées par Pline dans ce paragraphe, semblent avoir été puisées chez Varron (*de Re rust.*, I, 31). *Tertio intervallo inter Vergiliarum exortum et solstitium hæc fieri debent. Vineas novellas fodere, aut arare, et postea occare dicunt, etc.* Cf. Colum., XI, 2; Pallad., *in Maio*, tit. 4; Cato, c. 40.

365. — *Ipsasque oleas interradere, etc.* Suivant M. Gérard, le mot *interradere* ne peut se rendre que par celui de râcler. Cette opération devait consister à ratisser la partie du cep à l'endroit où il sort immédiatement de terre. Cette pratique est encore usitée pour l'olivier. Cet arbre pousse, du haut de sa souche, de petites racines filamenteuses que l'on met à découvert quand on l'a déchaussé. Le chevelu se dessèche bientôt; on en dégage la souche en la ratissant avant de la recouvrir de terre: telle est la manière dont M. Gérard explique le mot *interradere*. Mais pourquoi ne pas croire que ce mot signifie *déchausser*, c'est-à-dire enlever la terre qui entoure la souche de l'arbre, celle que les pluies d'hiver ou de printemps ont amassée autour du collet. En faisant cette opération, il était possible, au reste, que l'on ratissât le tronc pour le débarrasser des mousses ou des lichens qui le recouvraient. Cette double interprétation peut donc être admise sans nul inconvénient.

366. — Page 28, ligne 16. *Utilissimum simul et herbæ arare, etc.* Les cultivateurs modernes pratiquent quelquefois le labourage dans les prairies pour les renouveler, et sèment dans cette terre nouvellement remuée les graines des plantes qu'on y trouvait auparavant. Un pré labouré, et ensemencé de nouveau, produit de l'herbe en plus grande abondance.

367. — Ligne 19. *Nec primo anno rigari, etc.* Columelle fait la même recommandation: *Nec pecora quidem oportet teneris adhuc et subsidentibus pratis immittere: sed quoties herba prosiluerit falcibus desecare. Nam pecudes molli solo infigunt ungulas, atque interruptas non sinunt herbarum radices serpere, et condensare. Altero tamen anno minora pecora post fenisecia permittemus admitti... tertio deinde, quum pratum solidius ac durius erit, poterit etiam majores recipere pecudes* (*de Re rust.*, II, 18).

368.—Page 30, ligne 2. *Herba optima in prato trifolii, etc.* Le trèfle (*Trifolium pratense, T. rubens* et *T. repens*) mérite d'occuper la première place parmi les plantes qui vivent dans nos prairies. Par le mot *gramen*, Pline entend parler sans doute de diverses sortes de graminées, *alopecurus, phleum, poa, festuca, etc.* C'est donc ici un terme générique. Quant au *mimmulus, pessima herba, ferens siliquas*, il n'est guère possible de dire ce que c'était. Quelques commentateurs ont prétendu qu'il s'agit des *carex*, mauvais fourrage, pouvant tout au plus servir comme litière; d'autres, lisant *nummulus*, ont indiqué la nummulaire, *Lysimachia Nummularia*, L., plante très-commune dans les prairies basses, et qui corrode, dit-on, les lèvres des brebis qui la paissent. Enfin, on a désigné une péticulaire, le *Rhinanthus Crista galli*, qui est fort commun aussi dans les prés. Rien n'est plus hasardé, car il faut une plante à siliques ou à gousses. Toutes ces divergences d'opinions montrent de reste l'extrême difficulté qu'il y a de décider ce qu'on doit entendre par le mot *mimmulus*, ou *nummulus*.

369. — Ligne 4. *Invisa et equisetis est, etc.* Cet *equisetis* des Latins est l'*hippuris* des Grecs. Pline l'appelle *equisetum* au livre XXVI, chapitre 83. Les espèces d'*Equisetum* ou de prêle, trouvées jusqu'ici dans nos prés, sont l'*Equisetum fluviatile*, L., *Spec.*, 1517, et l'*Equisetum palustre*, L., *Spec.*, 1516. On ne les voit guère que dans les prés humides et marécageux; ce sont les moins bons; Pline a grande raison de dire: *Invisa et equisetis est.*

370. — Ligne 5. *Secandi tempus, quum spica deflorescere cœpit, etc.* Les prairies étaient alors fauchées deux fois, en mai et en septembre; c'est comme maintenant. Varron place la seconde coupe entre la Canicule et l'équinoxe d'automne: *Quinto intervallo inter Caniculam et æquinoctium autumnale oportet, etc.* (I, 33). Nous nommons le second foin regain, et Columelle lui donne le nom de *cordum*: *Aluntur autem commodissime repositis ulmeis, vel ex fraxino frondibus, vel autumnali feno, quod cordum vocatur; nam id mollius, et ob hoc jucundius est, quam maturum* (VII, 3). Caton le qualifie de *fenum cordum* dans cette phrase: *Frondem populneam, ulmeam, querneam condito, non peraridam, pabulum ovibus.*

Item fenum cordum, sicilimenta de prato, ea arida condito (*de Re rustica*, 5).

370 *bis*.—Page 30, ligne 7. *Cato « fenum, inquit, ne sero seces, etc.* Voici comment s'exprime Caton (c. 53): *Fenum, ubi tempus erit, secato : cavetoque ne sero seces. Priusquam semen maturum fiet, secato : et quid optimum fenum erit, seorsum condito.* Columelle dit qu'il faut couper le foin avant qu'il ne sèche : *Fenum autem demetitur optime antequam inarescat. Nam et largius percipitur, et jucundiorem cibum pecudibus præbet* (*de Re rust.*, II, 19). Varron s'exprime en termes peu différens : Coupez l'herbe à la faux, dit cet auteur, lorsque la chaleur commence à la flétrir, et qu'elle cesse de croître : *Herba quum crescere desiit, et æstu arescit, subsecari falcibus debet* (VARR., I, 49). Les anciens agriculteurs avaient tous compris qu'en fauchant l'herbe de bonne heure on augmentait les chances du regain, et que le foin était meilleur.

371. — Ligne 9. *Noctibus roscidis secari melius.* Voici le précepte donné par Virgile :

Nocte leves stipulæ melius, nocte arida prata,
Tondentur : noctis lentus non deficit humor.

Georg., I, 289.

372. — Ligne 11. *Fuit hoc quoque majoris impendii apud priores.* Pline parlera plus au long, au chapitre 47 du livre XXVI, des pierres à aiguiser ; nous y renvoyons. Toutes les substances minérales qui peuvent aviver le taillant des instrumens tranchans sont des pierres à aiguiser ; toutefois, celles qui sont plus particulièrement en possession de cette dénomination sont les grès durs à grain fin. La France en possède un grand nombre de variétés.

373. — Ligne 16. *Falcium ipsarum duo genera.* Pline ne parle ici que des faux à couper l'herbe. Les anciens en avaient de toute espèce : pour émonder les arbres, *arborariæ ;* pour couper les buissons et les grandes herbes, *lumariæ ;* celles avec lesquelles on défrichait, *rustariæ ;* celles qui servaient après la moisson pour couper le chaume, *stramentariæ ;* celles avec lesquelles on coupait la vigne ou les saules, *vinitoriæ*, etc. : *Sic alia quorum nonnulla genera species habent plures, ut falces. Nam dicuntur ab*

eodem scriptore vineaticæ opus esse sex, scirpiculæ V, *silvaticæ* V, *arborariæ* III, *et rustariæ* X. VARR., *de Re rust.*, I, 22. Cf. CAT., *de Re rust.*, c. 10 et 11; PALLAD., *in Januar.*, tit. 43; COLUM., *de Re rust.*, II, 21, IV, 25, XII, 18.

374. — Page 30, ligne 16. *Italicum brevius, ac vel inter vepres quoque tractabile.* Cette faux, plus courte que la faux gauloise, dont on se servait de la main droite, et qui était seulement propre aux lieux embarrassés de buissons, avait sans doute quelques rapports de forme avec la faux-faucille, usitée dans le nord de la France pour la moisson.

375. — Ligne 17. *Galliarum latifundia majoris compendii, etc.* Cette faux gauloise, plus longue que la faux d'Italie, et qui abattait en peu de temps une grande quantité d'herbe, ne devait pas différer beaucoup de notre faux ordinaire; du moins ce qu'en dit Pline prouve qu'on s'en servait de la même manière.

376.—Page 32, ligne 2. *Nisi fuerit hoc observatum diligenter, etc.* La combustion spontanée du foin a lieu sans que le concours du soleil soit nécessaire; cet accident arrive fort souvent dans les fenils où l'on a entassé du foin mouillé. Écoutons Columelle: *Est autem modus in siccando, ut neque peraridum, neque rursus viride colligatur: alterum, quod omnem succum si amisit, stramenti vicem obtinet: alterum, quod si nimium retinuit, in tabulato putrescit: ac sæpe concaluit, ignem creat, et incendium..... Certe quidquid ad eum modum, quo debet, siccatum erit, in metas exstrui conveniet, easque ipsas in acutissimos vertices exacui. Sic enim commodissime fenum defenditur a pluviis: quæ etiamsi non sint, non alienum tamen est prædictas metas facere, ut si quis humor herbis inest, exsudet, utque excoquatur in acervis. Propter quod prudentes agricolæ, quamvis jam illatum tecto, non ante componunt, quam per paucos dies tenuere congestum, in se concoqui et defervescere patiuntur* (COLUM., II, 19). On doit admirer la sagesse de toutes les pratiques recommandées par les anciens. Ils mettaient tout leur foin en bottes, et l'expérience a prouvé que c'est la meilleure manière de le conserver; aussi beaucoup d'économistes qui entendent leurs intérêts procèdent-ils ainsi. Nous ferons remarquer en passant que la botte de foin était autrefois d'environ quatre livres, *quaterna pondo;* le poids légal d'une botte de foin est aujourd'hui de cinq.

377.—Page 32, ligne 5. *Interamnæ in Umbria quater anno secantur, etc.* Pareille chose arrive encore dans quelques parties de la France.

378.—Ligne 7. *Et postea in ipso pabulo non minus emolumenti est, quam a feno.* « *Pratum minimi sumptus egens, per omnes annos præbet reditum : neque eum simplicem; quum etiam in pabulo non minus reddat, quam in feno.* » (COLUM., *de Re rust.*, II, 17.)

379.—LXVIII, page 32, ligne 12. *Solstitium peragi in octava parte Cancri, etc.* Pline a précisé l'époque du solstice au chap. 59 de ce même livre.

380.—Page 34, ligne 1. *Quam ob rem eas manibus ipsis agricolarum ingessit, etc.* Cf. le chapitre 36 du livre XVI, et les notes 191 et 193, où nous avons combattu ce préjugé, fort répandu chez les écrivains rustiques. Varron (I, 46) en parle en ces termes : *Propter ejusmodi res admiranda discrimina sunt naturalia, quod ex quibusdam foliis propter eorum versuram, quod sit anni tempus dici possit, ut olea, et populus alba, et salix. Horum enim folia, quum converterunt se, solstitium dicitur fuisse.* Aulu-Gelle dit aussi quelque chose touchant ce prétendu phénomène : *Vulgo et scriptum et creditum est, folia olearum arborum brumali et solstitiali die converti : et quæ pars eorum fuerat inferior, atque occultior, eam supra fieri atque exponi ad oculos, et ad solem, quod nobis quoque semel atque iterum experiri volentibus ita esse prope modum visum est* (AULU-GELL., IX, 7). Le scholiaste de Nicandre (*in Ther.*, 32) a dit aussi : Ἡ ἐλαία τὰ γλαυκὰ τῶν φύλλων ἄνω ἔχει ἐν θέρους ὥρᾳ· τὰ δὲ μέλανα, χειμῶνος. Il est bien étonnant qu'un fait aussi évidemment faux, et dont la fausseté est si facile à démontrer, ait trouvé un aussi grand nombre de gens crédules.

381.—Page 36, ligne 11. *Sentiunt id maria, et terræ, etc.* C'est au chapitre 40 du livre II, et au chapitre 25 du livre IX, que Pline a parlé de l'influence des jours caniculaires. On a dit et imprimé qu'à l'époque de la Canicule, c'est-à-dire lorsque Procyon se lève avec le soleil ou Mars, ce qui a lieu vers le 16 de juillet, la mer bouillonne, le vin tourne, les chiens deviennent enragés, les animaux éprouvent de l'abattement, les fièvres continues et de mauvais caractères se déclarent, etc.; ce sont de véritables

8.

folies. Toutefois, c'est du moins à cette époque que les chaleurs sont les plus fortes ; et il résulte de cette élévation de température quelques phénomènes inaccoutumés, qui peuvent exercer une influence plus ou moins marquée sur les êtres vivans. On croit encore maintenant, dans quelques-unes de nos provinces, aux phénomènes de la Canicule. Gemmius (c. 14, p. 58) et le père Petau (*Uran. var. dissert.*, l. II, c. 10) ont disserté longuement sur l'influence caniculaire. Le poète Horace en a parlé dans quelques-unes de ses poésies :

...... Jam Procyon furit,
Et stella vesani Leonis,
Sole dies referente siccos.
Lib. III, *Od.* 29, v. 18.

.... Canem illum
Invisum agricolis sidus.
Satyr., I, 7, v. 25.

Le poète Manilius en a dit aussi quelque chose :

Subsequitur rapido contenta Canicula cursu,
Quo nullum terris violentius advenit astrum ;
Nec gravius cedit...............
I, v. 338.

Pline attribuera plus loin à la Canicule la bruine qui brûle la vigne : *Decretorio uvis sidere illo, quod Caniculam appellavimus* (même chapitre).

382. — Page 36, ligne 14. XIII *kalendas augusti Ægypto Aquila occidit matutino, etesiarumque, etc.* « *Tertio kalendas augustas Aquila occidit : tempestatem significat.* » (Colum., XI, 2.)

383. — Ligne 17. III *kalendas regia in pectore Leonis stella matutino Cæsari emergit.* « *Quarto kalendas augusti, Leonis in pectore claræ stellæ exoriuntur, interdum tempestatem significat.* » (Colum., *loco cit.*)

384. — Ligne 19. VIII *idus augusti Arcturus medius occidit, etc.* « VII *idus augusti Arcturus occidit medius : nebulosus æstus, pridie idus augusti, Fidis occidit mane, et autumnus incipit.* » (Colum., *loco cit.*)

385. — Page 38, ligne 8. *Ferunt Democritum, qui primus intellexit, etc.* Pline seul attribue à Démocrite cette prévision qui lui fit croire à une grande abondance d'olives pour l'année suivante.

Cicéron (*de Divinat.*, II, 201), Aristote (*Polit.*, I, 7), Diogène Laërce (*Vie de Thalès*) en font honneur au philosophe Thalès, ce qui, au reste, ne tire pas à conséquence. Cette anecdote merveilleuse doit prendre place parmi les faits hasardés dont fourmillent les écrits des anciens. Néanmoins un cultivateur exercé peut tirer de l'aspect des bourgeons et de leur nombre, des inductions plus ou moins justes sur la récolte prochaine.

386. — Page 38, ligne 18. *Hoc postea Sextius e Romanis sapientiæ adsectatoribus Athenis fecit eadem ratione, etc.* « *Sextium ecce quum maxime lego, virum acrem, Græcis verbis, Romanis moribus, philosophantem, etc.* » (SENEC., *Ep.* 59.)

387. — Ligne 22. *Plerique dixere rorem inustum sole acri, etc.* On a pendant très-long-temps attribué la rouille (*rubigo*) aux brouillards, et naguère encore on expliquait de cette manière toutes les maladies des feuilles. Ce fut vers la dernière moitié du siècle passé seulement qu'on reconnut dans les taches qui couvrent les feuilles, des amas plus ou moins serrés de petites productions fongueuses, parasites. L'humidité, le défaut de lumière et d'air sont les causes qui favorisent le plus le développement de ces productions. (Cf. au présent livre la note 240.)

388.—Page 40, ligne 3. *Quoniam talis injuria non fit nisi interlunio, etc.* Théophraste attribue aussi la rouille à la lune, paraissant en outre faire entendre que l'absence de chaleur pendant les nuits est une des causes secondaires qui la favorisent ; Ἡ δ' ἐρυσίβη, σαπρότης τις· οὐδὲν δὲ σαπρὸν ἄνευ θερμότητος ἀλλοτρίας· μάλιστα δὲ ἐρυσιβοῦται σῖτος ταῖς πανσελήνοις. Διὸ καὶ τὴν σελήνην τῇ θερμότητι σήπειν τῆς νυκτός (*de Causis*, III, 7).

389.—LXIX, page 42, ligne 11. *Duæ sunt præter lunarem, etc.* L'astrologie judiciaire, qui était fondée sur l'influence que les astres devaient exercer sur les individus, régla long-temps les affaires de la terre. Une foule d'hommes distingués ont été les défenseurs de cette science de mensonge jusque vers la fin du dix-septième siècle. L'astrologie et l'alchimie sont aujourd'hui considérées comme des maladies mentales qui ont atteint quelques têtes faibles et mal organisées ; le temps en a fait lentement justice. Les astrologues avaient étendu l'influence des astres sur tous

les êtres vivans ; leur fausse théorie séduisit un grand nombre de personnes, parce qu'ils semblaient appuyer leurs raisonnemens sur l'astronomie, science positive, et dont les calculs ont une exactitude rigoureuse. On attribua, non sans raison, le phénomène des marées au phénomène de l'attraction ; mais on étendit à l'atmosphère l'action que la lune exerce sur les eaux de la mer : dès-lors l'apparition plus ou moins fréquente des météores terrestres dépendit de cet astre, puis secondairement des autres planètes, et même des étoiles fixes. La circulation des fluides dans les plantes, l'accélération ou le retard de la germination, la maturation des fruits, etc., tout fut expliqué par ces influences prétendues, et l'astronomie devint essentiellement liée avec l'agriculture. Une foule de préjugés s'établit dès-lors ; et comme on croyait entièrement, et sans réserve, à la vérité des explications données, sans chercher à se les expliquer, on resta dans cette fausse direction ; les bons esprits négligèrent de chercher les véritables causes des phénomènes célestes et terrestres, et n'osèrent accuser d'erreur Pline et les anciens auteurs, Grecs ou Romains ; ainsi chacun, séduit par le ton d'assurance avec lequel ces vénérables écrivains s'étaient exprimés, se tint pour instruit suffisamment, et pourtant l'ignorance était complète.

390.— Page 42, ligne 15. *Est præterea in cælo, etc.* Il en est de l'influence de la voie lactée comme de celle de tous les corps célestes ; ce préjugé est au nombre des préjugés onomatiques (fondés sur le rapport illusoire du nom). Il est peu d'exemples d'une plus grossière ignorance. Presque toutes les applications de l'astronomie à l'agriculture sont de cette force. Nous dédaignons de relever tout ce qu'on lit d'absurde dans ce chapitre.

391.— Page 44, ligne 15. *Tria namque tempora fructibus metuebant, etc.* Ce nom de Rubigales vient de *rubigo*, rouille (Cf. la note 222), dont on craignait la funeste influence sur les récoltes : *Rubigalia dicta ab Rubigo. Secundum segetes huic Deo sacrificatur, ne rubigo occupet segetes* (Var., *de Ling. lat.*, v, p. 47). Ces Rubigales étaient célébrées le septième jour avant les kalendes de mai, c'est-à-dire le 25 d'avril, parce que c'est vers ce temps que la rouille ou nielle a coutume d'infester les cultures: *Rubigalia, dies festus, septimo kalendas maias, quo Rubigo Deo suo, quem putabant*

rubiginem avertere, sacrificabant (FESTUS). On sacrifiait, selon Ovide, au dieu Robigus ou Rubigus les entrailles d'un chien ou celles d'une brebis :

Flamen in antiquæ lucum Rubiginis ibat,
Exta canis flammis, exta daturus ovis.
Protinus accessi, ritus ne nescius essem,
Edidit hæc Flamen verba, Quirine, tuus.
Aspera Rubigo, parcas cerealibus herbis.
....

Fast., IV, 907.

Columelle dit qu'on immolait au dieu Rubigo un petit chien nouvellement né :

Hinc mala Rubigo virides ne torreat herbas
Sanguine lactentis catuli placatur, et extis.

De Hortul., X, 357.

Varron (*de Re rust.*, I, I) invoque au commencement de son livre Robigus et Flore, dont la protection préserve les blés et les arbres de la rouille, et les fait fleurir à temps : (*invocabo*)...... *Quarto Robigum ac Floram, quibus propitiis, neque rubigo frumenta atque arbores corrumpit, neque non tempestive florent. Itaque publicæ Robigo feriæ Robigalia.* Cf. sur le *Robigo* la note 222, déjà citée. Le dieu Robigo avait un temple entouré d'un bois, dans la cinquième région de la ville, et un autre temple sur la voie Nomentane, hors la porte Capène. Les Rhodiens invoquaient Apollon contre la rouille des blés, sous le nom de Erythibius, formé de ἐρυσίϐη, la rouille ou nielle des céréales, etc.

392. — Page 46, ligne 1. *Sed vera causa est, etc.* Cf. sur l'influence prétendue des jours caniculaires, la note 381. C'est sans doute à cause de cette influence sur l'apparition de la rouille qu'on sacrifiait au dieu Robigo les entrailles d'un chien, ou même un chien nouveau-né ; c'est à quoi ont rapport plusieurs passages cités note 391, ainsi que les suivans, qui sont moins connus :

Est canis, Icarium dicunt; quo sidere moto,
Tosta sitit Tellus, præripiturque seges :
Pro Cane sidereo canis hic imponitur aræ,
Et quare fiat, nil nisi nomen habet.
....

Thura focis vinumque dedit, fibrasque bidentis
Turpiaque obscenæ vidimus exta Canis.

Ovid., *Fast.*, iv, 939.

Rutilæ canes, id est, non procul a rubro colore, immolantur, ut ait Atteius Capito, canario sacrificio pro frugibus, deprecandæ sœvitiæ causa sideris Caniculæ (Festus, *in Fragm.*).

393.— Page 46, ligne 5. *Floralia.* Les fètes Florales, nommées aussi Antisthèses, duraient six jours, et se terminaient, suivant Ovide, aux kalendes de mai. C'était durant ces fêtes que les jeux Floraux étaient célébrés. On voit par le texte de Pline que les Florales avaient pour objet de demander à Flore une heureuse floraison des céréales. On sait que dans les temps pluvieux la fécondation ne pouvant avoir lieu, il y a coulure, c'est-à-dire avortement, par empêchement de l'émission du pollen. Le retour de ces fêtes, qui paraissent avoir été instituées en 510 ou 516, ne fut régulier que vers l'an de Rome 580, à la suite d'une stérilité déterminée par une longue série de printemps froids et pluvieux. D'abord décentes et dignes des premiers temps de la république, ces fêtes devinrent plus tard la honte de Rome. Cf. Varron (i, i), Valère-Maxime (ii, 108), Martial, etc.

394.— Ligne 11. *Vinalia.* On célébrait les Vinales deux fois par an; c'est pourquoi Pline emploie l'expression *Vinalia priora.* Cet auteur ne parle que des Vinales d'avril, qui n'avaient pas pour but de demander la faveur des dieux pour la vigne, mais de goûter les vins et de leur en faire des libations: *Calpar, vinum novum, quod ex dolio demitur sacrificii causa antequam gustetur. Jovi enim prius sua vina libabant, quæ appellabant Festa Vinalia* (Festus, *in Fragment.*). Varron (*de Re rust.*, i, i) parle des Vinales, mais il n'en dit que peu de mots dans cet ouvrage. Il faut consulter cet auteur ailleurs (*de Ling. Latin.*, v, 3), pour trouver sur les Vinales des renseignemens curieux. « C'est un jour de Jupiter, dit-il, et non de Vénus, et on prend grand soin de les célébrer dans le Latium. En certains endroits, c'étaient les prêtres mêmes qui faisaient les vendanges. Le flamine diale commence encore la vendange à Rome, et donne l'ordre qu'on la continue; il sacrifie à Jupiter un agneau femelle, etc., etc. On faisait des libations à Jupiter avec le vin nouveau avant de le

goûter. Les Vinales d'août étaient consacrées à Vénus, et on les célébrait pour demander aux dieux un temps favorable à la vendange. Cf. la note 396.

395. — Page 46, ligne 15. *Aliud hoc quatriduum est, etc.* Consultez nos vignerons et nos cultivateurs, et vous apprendrez, par tous les vieux dictons qu'ils transmettent soigneusement à leurs enfans, qu'il est des jours critiques pour la vigne. Le corps social marche, on ne peut le nier ; mais il laisse derrière lui une foule de traînards.

396.—Page 48, ligne 5. *Extra has causas sunt Vinalia altera, etc.* Cf. sur les Vinales de septembre, la fin de l'avant-dernière note. Ces Vinales étaient surnommées aussi Rustiques : *Rustica Vinalia appellantur ; mense augusto, quatuor decimo kalendas septembris Jovis dies festus, quia Latini bellum gerentes adversus Mezentium, omnis vini libationem ei deo dedicaverunt : eodem autem die Veneri templa sunt consecrata... quia in ipsius deæ tutela sunt horti* (FEST.).

397. — Page 50, ligne 1. *Præterea tam facile intelligi, etc.* Il est presque superflu de dire que cette assertion est fausse.

398. — Ligne 3. *Avem parram oriente Sirio, etc.* Cf. le livre X, au chapitre 45, où Pline a parlé de l'oiseau *parra*. Quelques commentateurs pensent que c'est le loriot, *Oriolus Galbula*, L. ; d'autres désignent la mésange, *Parrus major*, L. Horace a dit un mot de la *parra* :

> Impios parræ recinentis omen
> Ducat......
>
> *Od.* 27, l. III.

399. — LXX, page 50, ligne 10. *Sarmenta, aut palearum acervos, etc.* Le moyen proposé ici par Pline avait été aussi préconisé par Columelle (*de Arboribus*, 13), en ces termes : *Ne rubigo vineam vexet. Palearum acervos inter ordines verno tempore positos habeto in vinea : quum frigus contra temporis consuetudinem intellexeris, omnes acervos incendito : ita fumus nebulam et rubiginem removebit.* Il ne faut pas compter sur l'efficacité d'une pareille pratique. On ne connaît jusqu'ici aucun moyen vraiment efficace d'empêcher le retour de la rouille. Les agriculteurs ont conseillé de faucher les feuilles des céréales frappées de rouille avant

qu'elles montent en tige, l'expérience ayant démontré que celles qui succèdent n'en ont que peu ou point ; de laisser en jachère les terres qui semblent favoriser ce fléau ; de changer l'ordre de succession des cultures ; enfin, de semer épais ou de forcer les engrais. Columelle (*de Re rust.*, II, 9) avait conseillé ce dernier moyen quand il a dit : *Ubi vel uligo vel alia pestis segetem enecat, ibi columbinum stercus convenit.* Cf. l'auteur des *Géoponiques*, V, 31.

400. — Page 50, ligne 13. *Quidam tres cancros vivos cremari jubent in arbustis, etc.* Cf. Apul. (*in Geoponic.*, V, 31) sur cette pratique absurde.

401.—Ligne 15. *Alii siluri carnem leviter uri a vento, etc.* L'auteur des *Géoponiques* (V, 31) conseille aussi ce moyen ridicule : Τινὲς δὲ σίλουρον τὸν ἰχθὺν κατατεμόντες, καίουσι κατὰ ἄνεμον, κατὰ πᾶν μέρος τοῦ χωρίου τὴν ὀσμὴν ποιοῦντες.

402.—Ligne 17. *Varro auctor est, si Fidiculæ occasu, etc.* S'il est vrai que Varron a dit cela, ce n'est pas ce qu'il a dit de mieux.

403. — Ligne 19. *Archibius ad Antiochum Syriæ regem scripsit, etc.* Cet Archibius n'est connu que par ce passage de Pline ; ses ouvrages sont perdus, ainsi que sa correspondance avec Antiochus : peu de personnes la regretteront.

404.—LXXI, page 52, ligne 8. *Aream ad messem creta præparare, etc.* Caton, dans le chapitre où il donne la composition d'une aire à battre le grain, ne parle pas de l'emploi de la craie : *Aream, ubi frumentum teratur, sic facies. Confodiatur minute terra, et amurca bene conspergatur, ut combibat quam plurimum. Ubi bene comminuta terra fuerit, et amurcam combiberit, cylindro aut pavicula coæquato. Ubi coæquata erit, neque formicæ molestæ erunt, et quum pluerit, lectum non erit* (*de Re rust.*, 129). Virgile en conseille l'emploi :

> Area cum primis ingenti æquanda cylindro,
> Et vertenda manu, et CRETA solidanda tenaci,
> Ne subeant herbæ, neu pulvere victa fatiscat.
>
> *Georg.*, I, 178.

Il y a donc eu, ainsi que le fait observer Poinsinet, un *lapsus*

memoriæ. Si Pline eût été exact, il eût écrit : *Aream ad messem* terra *præparare*, *Catonis sententia*, *amurca temperata*, *Virgilii*, *operosius creta*. Ne peut-on pas croire qu'il y a ici erreur de copistes ?

405.— Page 52, ligne 9. *Majore ex parte æquant tantum*, *etc.* Pline est le seul auteur de l'antiquité qui parle de cette manière de construire l'aire à battre le grain. Elle est peut-être inférieure à celles conseillées par Caton (*de Re rust.*, 91 et 139), par Palladius (I, tit. 36), par Columelle (II, 20) et par Varron (*de Re rust.*, I, 51). On plaçait l'aire sur des lieux élevés, d'où vient son nom d'*area* (*aèr*), pour que les vents pussent facilement séparer le grain de la balle. On la voulait fort dure et fort unie, et quelquefois on la couvrait d'un toit en chaume ; cela se pratiquait ainsi chez les Hébreux. En Italie, on élevait fréquemment près de l'aire un lieu couvert pour mettre les gerbes à l'abri en cas de pluie ; c'est pourquoi on la nommait *nubilarium*, *etc.* Les modernes recouvrent leur aire de terre glaise bien battue et passée au cylindre ; quelquefois on l'enduit de bouse de vache ou de sang de bœuf. Dans le midi de la France, on se sert d'un mélange de terre forte, de paille, et de marc d'olives non salé, parce que le sel marin contient parfois du muriate de chaux, qui attire l'humidité de l'air. On voit que tous ces procédés rentrent plus ou moins complètement dans ceux indiqués par les anciens.

406.— LXXII, page 52, ligne 13. *Messis ipsius ratio varia.* Rien n'était plus variable que les moyens employés pour moissonner. Varron (*de Re rust.*, I, 50) décrit trois manières différentes : celle de l'Ombrie, qui consistait à couper le blé à la main à raz de terre avec la faucille ; c'est la manière la plus commune en Europe. On séparait ensuite les épis dans le champ même, pour procéder après au battage : *Frumenti tria genera sunt messionis*, *unum*, *ut in Ombria*, *ubi falce secundum terram succidunt stramentum ; et manipulum*, *ut quemque subsecurant*, *ponunt in terra. Ubi eos fecerunt multos*, *iterum eos percensent*, *ac de singulis secant inter spicas et stramentum*, *etc.* Une deuxième manière, suivant le même auteur, est celle du Picénum, où l'on se sert

d'un *batillum*, courbe de bois, qui porte à son extrémité une petite scie de fer ; lorsqu'elle a saisi un paquet d'épis, elle le coupe. et laisse la paille sur pied pour être sciée à son tour plus tard : *Altero modo metunt, ut in Piceno, ubi ligneum habent incurvum batillum, in quo sit extremo serrula ferrea; hæc quum comprehendit fascem spicarum, desecat, etc., etc.* La troisième manière, dit toujours le même auteur, est suivie surtout dans les environs de Rome ; elle consiste à couper la paille au milieu de sa hauteur, en saisissant la partie supérieure avec la main gauche [1] : *Tertio metitur, ut sub urbe Roma, et locis plerisque, ut stramentum medium subsecent, quod manu sinistra summum prehendunt; a quo medio messem dictam puto.* Il n'est pas facile de reconnaître ces trois procédés parmi ceux que décrit notre auteur ; toutefois, il est possible de reconnaître à la rigueur le dernier mode dans cette phrase : *Stipulæ alibi mediæ falce præciduntur, atque inter duas mergites spica distringitur.*

407.—Page 52, ligne 13. *Galliarum latifundiis valli prægrandes dentibus in margine infestis, etc.* Ce passage de Pline, qui donne une manière de moissonner particulière à la Gaule, serait inintelligible si l'on ne s'aidait d'un passage de Palladius dans lequel cet auteur s'exprime avec une exactitude plus rigoureuse. Nous croyons devoir en donner la traduction : « Dans les plaines de la Gaule, on met en usage une manière très-expéditive de moissonner. On peut dépouiller un champ très-étendu en un jour sans moissonneurs et à l'aide d'un seul bœuf. On se sert à cet effet d'une machine montée sur deux roues ; la partie carrée est formée de planches élevées sur les côtés, et inclinées en dehors vers la base ; elle est donc plus large vers le haut que vers le bas. Sur le devant, la planche est moins élevée que des trois autres côtés ; son bord supérieur est armé d'un très-grand nombre de petites dents écartées, redressées vers les extrémités, et disposées sur une seule ligne qui correspond à la hauteur des épis. Le derrière de cette machine porte deux brancards semblables à ceux d'une litière ; un bœuf y est attaché, et sa tête est placée du

[1] Le mot *messis* viendrait peut-être de cet usage de scier la paille par le milieu, etc.

côté de la machine. Tous les liens et le joug lui-même sont tournés en sens contraire. Il faut choisir pour cette manœuvre un animal doux, facile à conduire, et qui n'aille pas plus vite qu'on ne le désire. Lorsque cette machine est poussée dans les blés sur pied, les épis, rassemblés et entassés dans la caisse, se séparent de la paille, qui reste en arrière. Le conducteur abaisse ou relève, suivant qu'il en est besoin, cette rangée de dents; le blé est coupé, et bientôt le champ tout entier est moissonné. C'est surtout dans les plaines et les terres unies, où l'on n'a pas besoin de paille pour nourrir le bétail, que l'emploi de cette machine peut être avantageux. » Sans doute cette machine opérait de la même manière que la *merga*, dont les dents, étroites à leur extrémité, larges vers le point d'insertion dans le bois, étaient tranchantes sur les côtés. Lorsque la machine était poussée en avant, les dents étant tenues un peu au dessous de la hauteur des épis, on conçoit que les tiges du blé entraient dans les intervalles laissés entre chaque dent; que les épis, plus gros que les tiges, devaient être coupés vers leur naissance, et repoussés dans la caisse attachée à l'appareil, au fur et à mesure que de nouveaux épis, sans cesse coupés, donnaient lieu à des monceaux considérables, refoulés bientôt vers la partie de la machine où se trouvait la caisse, qui bientôt était remplie. Malgré ce long passage traduit de Palladius, et les réflexions sur le jeu de la machine, que nous empruntons à Dickson, on ne peut croire qu'il fût avantageux de l'employer, à cause de l'inégalité des chaumes; car il devait nécessairement échapper à l'instrument un grand nombre d'épis qui étaient perdus pour le cultivateur.

408. — Page 52, ligne 17. *Stipulæ alibi mediæ falce præciduntur, etc.* Cet instrument, nommé *merges* par Pline, est appelé *merga* par Columelle: *Sunt autem metendi genera complura: multi falcibus verriculatis, atque iis vel rostratis, vel denticulatis, medium culmum secant: multi mergis, alii pectinibus spicam ipsam legunt, etc.* Plaute (*in Pœnulo*, act. V, sc. 2, v. 58) parle de la *merga*:

> Palas vendendas sibi ait, et mergas datas,
> Ut hortum fodiat, atque ut frumentum metat.

On ne sait trop ce que pouvait être la *merga;* elle ne coupait que

les épis, et la paille restait sur pied. Les commentateurs supposent que ce mot est dérivé de *mergere*, plonger dans l'eau, et qui s'applique au plongeon des oiseaux aquatiques. Comme cet instrument ne recueillait que les épis seulement, il est probable que son mouvement ressemblait à celui d'un oiseau de rivière qui plonge et reparaît avec sa proie. Cette circonstance dispose à penser aussi que la *merga* était garnie de fourchettes écartées à leur ouverture, pour recevoir les tiges, et resserrées à leur origine, afin d'arrêter les épis et de les couper en se relevant. On la portait en avant, les fourchettes saisissaient les épis qui y restaient attachés, ou retombaient dans le corps de l'instrument disposé pour les recevoir. Le *batillum* de Varron (III, 6) était sans doute peu différent, car il servait au même usage.

409.—Page 52, ligne 18. *Alibi ab radice vellunt, etc.* On conçoit facilement tout ce que cette méthode a de vicieux. En arrachant les blés, on prive la terre d'un engrais essentiel, celui qui est fourni par les chaumes et leurs racines.

410. — Page 54, ligne 5. *Messis ipsa alibi tribulis in area, etc.* Varron parle de cette double manière de battre les grains: *E spicis in aream excuti grana; quod fit apud alios jumentis junctis, ac tribulo; id fit e tabula lapidibus aut ferro exasperata, quo imposito auriga, aut pondere grandi trahitur jumentis junctis, ut discutiat e spica grana, aut ex assibus dentatis cum orbiculis, quod vocant plostrum pœnicum. In eo quis sedeat, atque agitet, quæ trahant, jumenta, ut in Hispania citeriore, et aliis locis faciunt. Apud alios exteritur grege jumentorum inacto, et ibi agitato perticis, quod ungulis e spica exteruntur grana* (*de Re rust.*, I, 52). Columelle (II, 21) s'exprime en termes peu différens. Ces deux manières de débarrasser le grain de l'épi sont encore usitées dans quelques parties de l'Europe. Nous avons vu en Espagne le *plostrum pœnicum* mis en usage, et les chevaux fouler aux pieds les chaumes sur une aire semblable à celle que les anciens nous ont fait connaître. De tous les usages de la vie, les plus immuables sont ceux qui se rapportent à l'agriculture. Virgile a très-élégamment décrit le battage des grains à l'aide des chevaux:

Sæpe etiam cursu quatiunt, et sole fatigant,

Quum graviter tonsis gemit area frugibus, et quum
Surgentem ad zephyrum paleæ jactantur inanes.

Georg., III, 132.

Il résulte d'un passage d'Homère, qu'en Grèce le battage des grains s'opérait à l'aide de bœufs ; du moins compare-t-il les chevaux d'Achille, foulant aux pieds les armes et les morts, à des bœufs foulant la moisson dans une aire spacieuse.

Ὡς δ' ὅτε τις ζεύξῃ βόας ἄρσενας εὐρυμετώπους,
Τριβέμεναι κρῖ λευκὸν ἐϋτιμένῃ ἐν ἀλωῇ·
Ῥίμφα τε λέπτ' ἐγένοντο βοῶν ὑπὸ πόσσ' ἐριμύκων·
Ὡς ὑπ' Ἀχιλλῆος..................

Iliad., lib. XX, v. 495.

411.— Page 54, ligne 6. *Triticum, quo serius metitur, etc.* Rien de tout ceci n'est vrai. Lorsqu'on moissonne tard, on est exposé à perdre beaucoup de grain, tant par le dégât que font les oiseaux, que par suite de l'égrenage quand on procède à la moisson ou à l'enlèvement des gerbes, etc. ; toutefois l'épautre et le seigle peuvent être laissés sur pied pendant long-temps sans un grand inconvénient; il n'en est pas de même du froment ni de l'avoine. Au reste, les laboureurs anciens condamnent le précepte de notre auteur dans le texte même, puisqu'on lit plus bas: *Oraculum vero, biduo celerius messem facere potius, quam biduo serius.* Il est donc probable qu'ils avaient senti en partie les inconvéniens que nous signalons.

412. — Ligne 8. *Lex aptissima antequam granum indurescat, etc.* Columelle dit (II, I) : *Recrastinari non debet, sed æqualiter flaventibus jam satis, antequam ex toto grana indurescant, quum rubicundum colorem traxerunt, messis facienda est; ut potius in area et in acervo, quam in agro, grandescant frumenta, etc.*

413.— Ligne 14. *Palea plures gentium pro feno utuntur.* Disons un mot des divers usages auxquels les anciens employaient la paille. Chez les modernes, les chaumes sont coupés en même temps que les épis ; chez les anciens, ces opérations étaient distinctes : on coupait la paille trente jours environ après la moisson des épis (COLUM., XI, 2). Varron donne à cette opération le nom de *spicilegium* : « *Messe facta spicilegium venire oportet, aut domi legere stipulam : aut si sunt spicæ raræ, et operæ*

caræ, compasci (*de Re rust.*, I, 53). L'usage principal de la paille était pour la litière des bestiaux ; à son défaut, on employait les feuilles d'orme et celles de divers autres arbres. La *palea*, ou herbe courte, était donnée au bétail, mais on avait soin de la briser sur l'aire du battage ; de nos jours encore on la fait manger aux bestiaux, surtout en Espagne. On se servait aussi de la paille pour recouvrir les habitations rurales.

414.—Page 54, ligne 15. *Ideo optima e milio, proxima ex hordeo, etc.* Thaer, dans ses *Élémens d'agriculture*, établit comme il suit le terme moyen des parties nutritives contenues dans la paille de diverses graminées ; orge soixante-trois, avoine soixante-un, froment cinquante, seigle quarante, c'est-à-dire qu'il faut soixante-trois parties de paille d'orge pour équivaloir à une de grains d'orge, etc. Bosc classe différemment les pailles ; voici comment il les énumère d'après leur degré de bonté : froment, avoine, orge, seigle et riz. Les modernes sont bien loin de s'accorder avec les anciens sur le degré de bonté du chaume des céréales, puisque les premiers placent en tête la paille de froment, dont les anciens disaient *pessima ex tritico*. Cf. COLUM., VI, 3.

415.—Page 56, ligne 4. *Sunt qui accendant in arvo et stipulas, magno Virgilii præconio.* Virgile a raison de louer cette pratique, qui est excellente :

Sæpe etiam steriles incendere profuit agros,
Atque levem stipulam crepitantibus urere flammis :
Sive inde occultas vires et pabula terræ
Pinguia concipiunt : sive illis omne per ignem
Excoquitur vitium, atque exsudat inutilis humor ;
. . . .

Georg., I, 84.

416. — LXXIII, page 56, ligne 9. *Connexa est ratio frumenti servandi.* La conservation des grains a été pour toutes les nations un objet d'études et de soins. Caton donne la recette d'un enduit qui, s'il fallait l'en croire, préserverait le grain du ravage des charançons. Palladius décrit très-bien les greniers, indique quels matériaux doivent servir à leur construction, etc. Pline est de tous les auteurs latins celui qui donne le plus de détails sur ce sujet. Cf. les notes suivantes.

417. — Page 56, ligne 9. *Horrea operose tripedali crassitudine, etc.* Palladius dit la même chose (1, 19) ; seulement, au lieu de trois pieds d'épaisseur, il se contente d'en exiger deux.

418. — Ligne 12. *Alii ab exortu tantum æstivo, etc.* Cf. Vitruve (*de Archit.*, 1, 4).

419. — Ligne 13. *Eaque sine calce construi.* Tel n'est point l'avis de Columelle, qui conseille un mélange de sable, de chaux et d'amurca : *Tum deinde quum exaruit, simili modo pavimenta testacea, quæ pro aqua receperint amurcam mistam calci et arenæ..... Parietes oblinuntur amurca subacto luto, cui pro paleis admista sunt arida oleastri.....* (COLUM., 1, 6). Ainsi donc, la chaux entrait dans la construction des greniers. Les auteurs qui la proscrivaient craignaient sans doute que les murs venant à se salpêtrer, il n'en résultât une humidité nuisible à la conservation des grains.

420. — Ligne 15. *Alibi contra suspendunt granaria lignea columnis, etc.* Varron conseille ce mode de construction : *At triticum condi oportet in granaria sublimia, quæ perflentur vento ab exortu, ac septentrionum regione, ad quæ nulla aura humida ex propinquis locis adspiret....... granaria in agro quidam sublimia faciunt, ut in Hispania citeriore, et in Apulia; ita ut non solum a lateribus per fenestras, sed etiam subtus a solo ventus regelare possit* (*de Re rustica*, 1, 57). Cette disposition des greniers avait pour but principal la ventilation des grains. Il y avait encore un avantage dont ne parlent pas les auteurs, mais qui n'était guère moins important, c'était d'empêcher les souris d'y pénétrer. « En Valais, les granges sont isolées du sol, à l'aide de poteaux qui portent de larges dalles élevées à deux ou trois pieds de terre, et plus larges que les poteaux eux-mêmes. Cet isolement a pour but d'empêcher les mulots et les souris d'y pénétrer. Ces animaux fort communs partout, et qui fourmillent dans le Valais, s'établiraient dans les granges, et là, pullulant avec une incroyable rapidité, y nourriraient, aux dépens du cultivateur, leurs générations affamées. » (FÉE, *Voyage inédit dans la Suisse occidentale.*)

421. — Ligne 19. *Multi ventilari quoque vetant, etc.* Columelle est de cet avis : *Sic emunita sola et latera horreorum, ut retuli,*

prohibent curculionem : quod genus exitii quum incidit, multi opinantur arceri posse, si exesæ fruges in horreo ventilentur, et quasi refrigerentur. Id autem falsissimum est : neque enim hoc facto expelluntur animalia, sed immiscentur totis acervis : qui si maneant immoti, summis tantum partibus infestantur : quoniam infra mensuram palmi non nascitur curculio..... (*de Re rust.*, I, 6). Les charançons ne paraissent presque jamais à la surface des tas de blé, mais ils s'y renferment indéfiniment. Ces animaux causent de grands ravages, ce qui les a rendus redoutables dans tous les temps et dans tous les pays. Virgile a parlé du dommage qu'ils causent aux grains :

.... Populatque ingentem farris acervum
Curculio................

Georg., I, 185.

Dans une facétie intitulée *Curculio*, ou le Parasite, Plaute a fait dire à un de ses personnages, qui demande où il trouvera Curculio :

Ubi nunc Curculionem inveniam ?
.... In tritico facillime
Vel quingentos curculiones pro uno saxo reperias.

Plaut., *Curcul.*, IV, sc. 4.

422.—Page 56, ligne 21. *Columella et Favonium ventum conferre frumento præcipit, etc.* Columelle a dit en effet : *At ubi paleis immixta sunt frumenta, vento separentur. Ad eam rem Favonius habetur eximius, qui lenis, æqualisque æstivis mensibus perflat* (*de Re rustica*, II, 21).

423. — Ligne 23. *Sunt qui rubeta rana in limine horrei, etc.* Cette pratique ridicule n'a été recueillie que par Pline, le plus intrépide compilateur de l'antiquité, toujours prêt à grossir son livre de toutes les absurdités qui parvenaient à son oreille.

424. — Page 58, ligne 1. *Nobis referre plurimum tempestivitas condendi videbitur, etc.* Pline revient à des idées plus saines. La conservation des blés n'est en effet assurée qu'autant que les blés ont été récoltés en temps opportun.

425. — Ligne 5. *Diuturnitatis causæ plures.* Les graines qui se conservent le mieux sont celles qui ont un périsperme farineux. Les semences huileuses s'altèrent assez vite, car l'huile

qu'elles renferment se rancit, et dès-lors elles ne peuvent servir ni à l'alimentation ni à la germination. Le froment n'est pas, ainsi que Pline l'assure, revêtu de plusieurs enveloppes. Le riz et l'orge en ont deux, à cause de la persistance de la glume. Le millet n'a qu'une seule enveloppe; c'est donc à tort que Pline dit: *Aut in ipsius grani corio, quum est numerosius, ut milio.* Le sésame ne peut être conservé que peu de temps avec l'intégrité de ses propriétés. L'amertume du lupin et celle de la gesse (*cicercula*) éloigne les insectes, tandis que l'huile ou la fécule les attire.

426. — Page 58, ligne 12. *Quidam ipsum triticum diuturnitatis gratia, etc.* Cette pratique est détestable, et disposerait le froment à s'altérer. Les anciens tenaient peu de compte de la saveur désagréable que la lie d'huile communiquait au blé; nous sommes plus délicats, et voulons surtout que les substances alimentaires conservent l'intégrité de leurs propriétés, et la saveur qui leur est propre.

427. — Ligne 14. *Alii Chalcidica aut Carica creta, etc.* L'emploi de la craie pour la conservation des blés a des inconvéniens plus graves encore que ceux résultant de l'emploi de la lie d'huile; nous les avons signalés (notes 166, 179 et 182 de ce même livre). L'absinthe a une saveur amère nauséeuse qui ne permettrait plus d'employer les grains avec lesquels on la mêlerait; au reste, ces moyens ne pourraient pas empêcher les charançons de se multiplier. La ventilation et le criblage sont les opérations sur lesquelles on compte le plus efficacement pour détruire ces insectes nuisibles.

428. — Ligne 18. *Utilissime tamen servantur in scrobibus, etc.* Vitruve nomme ces *sires* des cryptes; Varron en parle fort au long: *At triticum condi oportet in granaria sublimia, quæ perflentur..... quidam granaria habent sub terris, speluncas quas vocant σειροὺς, ut in Cappadocia, ac Thracia. Alii, ut in Hispania citeriore, puteos, ut in agro Carthaginiensi, ac Oscensi. Horum solum paleis substernunt; et curant ne humor, aut aër tangere possit, nisi quum promitur ad usum: quo enim spiritus non pervenerit, ibi non oritur curculio* (*de Re rust.*, I, 57). Cette manière de conserver les grains est surtout facile dans les pays chauds. Indépendamment des peuples cités par les auteurs rustiques, on apprend par di-

vers passages des historiens [1] que les Phrygiens, les Scythes, les Hyrcaniens, les Perses et les Égyptiens conservaient leurs blés dans des magasins souterrains. On a cru que ces peuples avaient pour but unique la longue conservation des grains, mais nous pensons que c'était aussi pour les soustraire à leurs ennemis dans les cas d'une brusque invasion. En Espagne, où l'on nomme ces magasins *positos*, nous avons pu juger que ces cachettes ou matamores, ainsi que les appelaient les Maures, n'étaient pas toujours faciles à découvrir. Beaucoup d'habitans ont, dans la dernière guerre, sauvé de cette manière une quantité de grains assez considérable. Les vins sont, dans quelques provinces du même pays, conservés dans de semblables cachettes. En Ukraine, en Lithuanie, en Hongrie, on emmagasine le blé comme dans le midi de l'Europe. La facile conservation du grain dans ces *sires* n'a pas été mise hors de doute en France, malgré les expériences multipliées d'un patriote éclairé, M. Ternaux, auquel on a dû la construction de *silos* ou de matamores. M. Servières écrivait il y a une quarantaine d'années que l'on découvrait de temps en temps en Hongrie des greniers souterrains remplis, à ce qu'on croit, par l'ordre de Soliman II, en 1526; le blé y était en bon état. En 1707, on trouva à Metz un magasin de grains formé en 1525; le pain qu'on fit de ce blé fut trouvé bon, mais peu savoureux. Dans les fouilles d'Herculanum, en 1700, on déterra des vases pleins de froment qui n'était pas entièrement désorganisé. La longue conservation du grain est donc suffisamment établie.

[1] Britanni spicas in horreis subterraneis reponunt. Diod. Sic., v, p. 209.

Sabinus quum ruri, in Gallia, haberet effossas cameras, ubi bona recondi poterant, in specus istas subterraneas descendit. Plut., *Amat.*, II, 770.

Germani solent et subterraneos specus aperire, eosque multo insuper fimo onerant, suffugium hiemi, et receptaculum frugibus. Tacit., *German.*, 16.

Syassus vicus Phrygiæ. In hoc vico aiunt Cimmerios in siris reconditas invenisse myriades tritici, indeque eos longo tempore sustentatos. Steph., *de Urb.*, p. 683.

Syrrhos vocant Barbari (circa Bactrianam) quos ita solerter abscondunt, ut nisi qui defoderunt invenire possint. Quint. Curt., VII. 4.

Cf. Vitruv., II, I; VI, 8.

429. — Page 60, ligne 3. *Varro auctor est, sic conditum triticum durare annis quinquaginta, milium vero centum*....... « *Sic conditum triticum manet vel annos quinquaginta : milium vero plus annos centum.* » (Varr., *de Re rust*, I, 57.) Cf. la fin de la note précédente.

430. — Ligne 5. *Fabam et legumina in oleariis cadis oblita cinere, etc.* Columelle dit cela des lentilles : *Ea, ne curculionibus absumatur..... in sole siccetur, et radice silphii trita cum aceto aspergatur, defriceturque : atque ita rursus in sole siccata, et mox refrigerata recondatur, si major est modus, in horreo, si minor, in vasis oleariis, salsamentariisque, quæ repleta confestim gypsata sunt. Quandocumque in usus prompserimus, integram lentem reperiemus. Potest tamen etiam citra istam medicationem cineri mixta commode servari* (*de Re rust.*, II, 10).

431. — Ligne 14. *Alii qui lentem aceto laserpitiato respergant, etc.* Nous traiterons du *laser* au livre suivant. Cf. le texte cité de Columelle (note précédente) sur le mode de conservation des légumes avec le *laser* et le vinaigre.

432. — LXXIV, page 62, ligne 6. *Ægypto et Cæsari Delphinus occidens.* Columelle dit pareille chose du coucher de cette constellation : *Idibus augusti, Delphini occasus tempestatem significat.* XIX *kalend. septembris, ejusdem sideris matutinus occasus tempestatem significat* (*de Re rust.*, XI, 2).

433. — Ligne 11. *Vindemitor Ægypto nonis exoritur.* Il résulte du texte de Columelle que cette constellation se lèverait quatre jours plus tard : VII *kalend. septembr. vindemiator exoritur mane, et Arcturus incipit occidere : interdum pluvia* (*de Re rust.*, XI, 2).

434. — Ligne 12. *Quinto idus septembris, Cæsari Capella oritur vesperi.* Nous avons déjà fait voir (note 358, même livre) que Pline et les auteurs rustiques ne s'accordent pas dans les époques indiquées pour le coucher et le lever des astres; nous ajouterons que Columelle (IX, 2), ainsi que César, fixent le lever de l'épi de la Vierge, en Égypte, au quatorzième jour des kalendes d'octobre; Pline, au contraire, affirme qu'il paraît le seizième.

435. — Page 62, ligne 13. *Arcturus vero medius pridie idus, etc.* Ce préjugé astronomique était connu de Plaute :

Increpui hybernum, et fluctus movi marinos :
Nam Arcturus signum sum omnium acerrimum :
Vehemens sum exoriens ; quum occido, vehementior.
PLAUT., *in Rudent. prol.*, v. 69.

436. — Ligne 23. *Deinde consentiunt (quod est rarum)........ Conon.* Ce Conon, rangé par Pline au rang des astronomes, a été mentionné par Virgile et par Properce, ainsi qu'il résulte des passages suivans :

Lenta quibus torno facili superaddita vitis
Diffusos hedera vestit pallente corymbos.
In medio duo signa, Conon...........
VIRG., *Ecl.*, III, v. 38.

Me creat Archytæ soboles Babylonius Orops.
Horon, et proavo ducta Conone domus.
PROPERT., *Eleg.*, IV, I.

437. — Page 64, ligne 14. *In his temporum intervallis opera rustica, etc.* Pline a fixé l'époque pendant laquelle on doit semer les raves, entre les fêtes de Neptune et celles de Vulcain : *Inter duorum numinum dies festos, Neptuni ac Vulcani.* Cf. le chapitre 34 de ce même livre.

438. — Ligne 21. *Si decrescente luna præparetur, etc.* Les anciens soutenaient que les bois récemment coupés, ou les plantes cueillies pendant le déclin de la lune, duraient bien plus longtemps que ceux cueillis ou coupés à une autre époque et dans des circonstances contraires.

439. — Page 66, ligne 4. *Uvam calidam ne legito, hoc est, etc.* Cette pratique est contraire aux usages suivis par les modernes, qui entendent bien mieux que les anciens l'art de faire les vins. Caton (*de Re rust.*, c. 112) dit de laisser le raisin sur le cep quand on veut faire du vin de Coos, puis de le cueillir quand il aura plu et qu'il sera séché : *Uvas relinquito in vinea, sinito ut bene coquantur : et ubi pluerit et siccaverit, tum deligito, etc., etc.* Il y a dans ce paragraphe d'autres erreurs que nous négligeons à dessein de relever ; telle est celle ayant rapport aux signes qui

font reconnaître que le raisin est mûr, et cette assertion singulière, qui veut que ce fruit soit fourni d'une plus grande quantité de grains quand on le cueille dans le croissant de la lune que dans le décours.

440.—Page 66, ligne 11. *Pressura una culeos* XX *implere debet.* Le *culeus* était une mesure de capacité dont nous donnerons tout-à-l'heure l'exacte valeur. Par *lacus,* il faut entendre une cuvée. Le *culeus* était la même chose que le *dolium;* il contenait environ six cent vingt pintes de Paris, et valait, en mesure romaine,

20 amphores,

ou 40 urnes,	ou 1920 hémines,
ou 160 conges,	ou 3840 quartarius,
ou 960 sextarius,	ou 7680 acétabules.

441.—Ligne 14. *Premunt aliqui singulis* (*torculum*), *utilius binis.* Vitruve (VI, 9) donne comme il suit les dimensions du *torculum* ou *pressoir : Ipsum autem torcular si non cocleis torquetur, sed vectibus et prelo premitur; ne minus longum pedes quadraginta constituatur. Ita enim erit vectiario spatium expeditum. Latitudo ejus ne minus pedum senum denum, nam sic erit ad plenum opus facientibus libera versatio et expedita. Si autem duobus prelis loco opus fuerit, quatuor et viginti pedes latitudini dentur.* On trouve écrit dans les auteurs, tantôt *torcular* ou *torcularium*, et tantôt *torculum*. Cet instrument est décrit fort au long dans les auteurs ; il était loin d'égaler nos pressoirs en simplicité et en solidité. Le *torculum* dont parle Pline se rapproche pourtant assez des pressoirs à vin, tels qu'on les faisait il y a cinquante ans.

442.—Page 68, ligne 1. *Hoc et poma colligendi tempus, etc.* Ce paragraphe renferme une foule de préjugés: cuire le raisiné pendant la nuit, si la lune est en conjonction avec le soleil, et pendant le jour si cet astre est dans son plein ; n'écumer ce raisiné qu'avec un rameau de feuilles, parce que le bois lui communiquerait aussitôt une saveur de brûlé ou de fumée [1], sont des pratiques ridicules auxquelles il ne faut pas s'arrêter.

[1] Aut dulcis musti Vulcano decoquit humorem,
Et foliis undam trepidi despumat aheni.
Georg., I, 295.

443.— Page 68, ligne 17. *Reliqua de vinis affatim dicta sunt.* Cf. sur la vigne et la fabrication des vins, les notes 254 et suiv., au livre XIV.

444. — Page 70, ligne 1. *Olivam esse rapiendam, etc.* Cf. sur le mode d'extraction de l'huile, la note 7, livre XV.

445. — LXXV, page 70, ligne 6. *Namque Virgilius etiam in numeros lunæ digerenda quædam putavit, etc.* Pline croit être dans la saine voie en bornant l'influence de la lune sur les plantes, à deux périodes, celle du renouvellement et celle du décroissement de cet astre. Nous avons dit plusieurs fois que les modernes niaient avec raison que la lune eût de l'influence sur la végétation; voici, au reste, les préceptes donnés par Virgile, *Georg.*, I, 276:

Ipsa dies alios alio dedit ordine luna
Felices operum. Quintam fuge: pallidus Orcus,
Eumenidesque satæ: tum partu Terra nefando
Cœumque Japetumque creat, sævumque Typhœa,
Et conjuratos cælum rescindere fratres.
Ter sunt conati imponere Pelio Ossam
Scilicet, atque Ossæ frondosum involvere Olympum;
Ter pater exstructos disjecit fulmine montes.
Septima post decimam felix, et ponere vites;
Et prensos domitare boves, et licia telæ
Addere: nona fugæ melior, contraria furtis.

446. — Ligne 10. *Omnia quæ cæduntur, etc.* Il doit nous suffire d'avoir combattu le principe admis par Pline et les anciens, relativement à l'influence de la lune, pour nous croire dispensés de réfuter notre auteur dans chacun des faits qu'il énumère dans ce chapitre. Cf. les notes 390, 442 et 445 de ce même livre, et les notes 5-8, 166 et 304, au livre XVII.

447. — Ligne 20. *Item materias cædi, etc.* Cf. au livre XVI, les notes 382 et suiv.

448. — LXXVI, page 74, ligne 2. *Ventorum paulo scrupulosior.* Beaucoup des choses qu'on lit dans ce chapitre ont été compilées par Pline chez les auteurs qui l'ont précédé, surtout chez Aristote (*de Mundo*, 3).

449.— Ligne 3. *Hora diei sexta.* Cette sixième heure répond à notre douzième heure du jour, ou midi.

450.— Page 74, ligne 6. *Qui ita limes per agrum currit, cardo appellatur.* Par *cardo,* on doit entendre un chemin, un sentier, un fossé qui conduisait du midi au nord. Hygin fait dériver ce mot de *a cardine mundi*, parce que la direction était la même que celle de l'axe du globe.

451.—Page 76, ligne 1. *Hunc oliveti metator Vergiliarum quatriduo, etc.* Cf. au livre XVII, les notes 187 et suivantes.

452. — Ligne 7. *Quum æstate pasces, etc.* Voici ce que Columelle a dit sur le même sujet: *Hieme et vere, matutinis temporibus intra septa contineantur, dum dies arvis gelicidia detrahat: nam pruinosa iis diebus herba pecudi gravedinem creat, ventremque proluit.....* (COLUM., *de Re rust.*, VII, 3).

453. — Ligne 11. *Qui feminas concipi voles, etc.* Aristote, le grave Aristote, génie universel qui porta son influence jusque dans des temps peu éloignés de nous, a dit que le vent du nord-ouest faisait engendrer des mâles aux brebis. Rappelons-nous que les anciens croyaient que les cavales d'Andalousie concevaient par la seule entremise du zéphyr.

454. — LXXVII, page 76, ligne 17. *Et limes qui ita secabit agrum, decumanus vocabitur.* Ces limites décumanes étaient celles qui couraient de l'est à l'ouest. On nommait *decumani* les fermiers du dixième imposé sur les terres labourables. Cicéron en parle souvent dans les *Verrines.*

455. — LXXVIII, page 82, ligne 18. *Transire convenit ad reliqua tempestatum præsagia, etc.* Les pronostics (*præsagia*) sont les signes tirés de l'atmosphère, des corps terrestres, des animaux et des végétaux, au moyen desquels on peut prévoir les changemens de temps. L'art des pronostics est fondé sur des faits dont l'explication n'est pas toujours facile, mais auxquels le temps a donné une sanction qui en fait regarder un grand nombre comme infaillibles. Le grand agent de toutes les vicissitudes atmosphériques est l'électricité. C'est ce fluide qui modifie le système nerveux chez les animaux, et qui augmente ou diminue l'irritabilité dans les végétaux; par lui les fluides circulent avec une rapidité plus ou moins grande. Il éteint ou ranime l'exci-

tation, et produit une foule de phénomènes qui, pour être difficiles à expliquer, n'en existent pas moins. A cette cause première il conviendrait d'en adjoindre d'autres ; telle est l'action du soleil, celle des vents, etc. On pourrait donc, à la rigueur, peser tous les pronostics, et faire apprécier le degré de confiance qu'ils peuvent inspirer. Un pareil travail serait ici déplacé ; nous ne l'entreprendrons donc pas. Aratus, médecin grec qui vivait il y a plus de deux mille ans, est, comme chacun sait, auteur d'un long poëme sur les pronostics ; il renferme peu d'erreurs. Pline a dû connaître cet ouvrage ; il ne le cite pourtant pas dans ce chapitre, et l'on peut s'en étonner. Aviénus, poète latin qui vivait sous l'empereur Théodose l'Ancien, a traduit Aratus en vers latins, en y faisant quelques additions. Les pronostics faisaient partie de la religion païenne ; c'était en quelque sorte la science des augures, réduite à ce qu'elle avait de plus positif ; mais on doit s'attendre à trouver chez les anciens une foule d'assertions mensongères dont le temps a fait justice ; disons même que, chez les modernes, les pronostics offrent des anomalies nombreuses, et non encore expliquées. On ne doit donc étudier cet art qu'avec réserve, et n'en faire que de rares applications aux procédés d'agriculture.

Virgile, cité par Pline, a consacré un bon nombre de vers aux pronostics. Le passage des *Géorgiques* auquel notre auteur fait allusion, est celui du livre Ier, où l'on trouve cet admirable tableau d'un de ces orages qui trop souvent détruisent en un jour l'espoir d'une récolte :

Sæpe ego, quum flavis messorem induceret arvis
Agricola, et fragili jam stringeret hordea culmo,
Omnia ventorum concurrere prœlia vidi,
Quæ gravidam late segetem ab radicibus imis
Sublime expulsam eruerent : ita turbine nigro
Ferret hiems culmumque levem, stipulasque volantes.
Sæpe etiam immensum cælo venit agmen aquarum.
Et fœdam glomerant tempestatem imbribus atris
Collectæ ex alto nubes : ruit arduus æther,
Et pluvia ingenti sata læta, boumque labores
Diluit.....................

Georg., I, 316.

C'est à Aratus, à Théophraste, à Sénèque et à Virgile que notre auteur doit la plus grande partie du texte de ce chapitre ; la suite de nos notes en donnera la preuve.

456.—Page 82, ligne 22. *Tradunt eumdem Democritum, etc.* Ce trait de sagesse est rapporté par Diogène Laërce (*in Vit. Democr.*). Nous avons lu dans un ouvrage d'agriculture quelque chose de semblable au fait cité par Pline. Un laboureur occupé de la moisson la fit tout à coup suspendre, et répondit à un curieux qui lui demandait compte de cette soudaine inaction, que la terre *suait*, et qu'une grande pluie allait tomber, ce qui arriva. Les paysans connaissent la science des pronostics mieux peut-être que les plus savans physiciens et que les philosophes les plus éclairés.

457. — Page 84, ligne 7. *Primumque a sole capiemus præsagia, etc.* Cf. Théophraste, *de Sign. pluv. et vent.*, p. 128.

458. — Ligne 9. *Si et occidit pridie serenus, etc.* Cf. Théophraste, *loco cit.*, note précédente.

459. — Ligne 10. *Concavus oriens pluvias prædicit.*

Ille ubi nascentem maculis variaverit ortum
Conditus in nubem, medioque refugerit orbe,
Suspecti tibi sint imbres : namque urget ab alto
Arboribusque satisque Notus, pecorique sinister.

Georg., I, 441.

Cf. Théophraste, *de Sign. pluv. et vent.*, p. 118, où l'on trouve le même précepte.

460.—Ligne 11. *Idem ventos, quum ante exorientem eum nubes rubescunt, etc.* Ceci est emprunté d'Aratus :

Ignea si fulgor præcurrit plurimus ora,
Flamina crebra salis quatiunt vada, etc.

Arat., trad. par Avienus, p. 69.

Ces pronostics semblent ici d'accord avec l'expérience.

461.— Ligne 13. *Quum orientis atque occidentis radii rubent, etc.* Theoph., *loco cit.*, p. 111.

462.—Ligne 14. *Si circa occidentem rubescunt nubes, etc.* Écoutons Aratus :

Sed non ora cavo similis, medioque recedens
Orbe quasi, vel si radios discingitur ultro,

Figat ut australem porrecto sidere partem
Ac borean rigidi jaculetur luminis igne,
Et vento et pluviis reparata luce carebit.
Arat., trad. par Avien., p. 69.

Tout ceci est assez rationnel, et semble confirmé par l'expérience.

463. — Page 84, ligne 18. *Si in ortu aut in occasu contracti cernentur radii, imbrem.* Cf. Aratus, *loco cit.* La plupart des pronostics donnés dans la suite de ce paragraphe sont assez exacts. Il en est plusieurs de particuliers à Pline, ou du moins que l'on ne trouve pas mentionnés dans Aratus.

464. — LXXIX, page 86, ligne 19. *Proxima sint jure lunæ præsagia, etc.* Les anciens croyaient que le changement de lune influait beaucoup sur l'atmosphère; cette croyance est loin d'être éteinte, et des personnes de toute classe et de toute condition attendent avec une grande impatience, lorsque le temps est mauvais, la nouvelle lune, qui devra rendre au ciel sa sérénité. M. Arago s'est efforcé de combattre ce préjugé, et ses efforts ont été récompensés de quelque succès. Virgile tirait de la lune les mêmes pronostics que Pline :

At si virgineum suffuderit ore ruborem,
Ventus erit: vento semper rubet aurea Phœbe.
Sin ortu in quarto (namque is certissimus auctor)
Pura, nec obtusis per cælum cornibus ibit,
Totus et ille dies, et qui nascentur ab illo,
Exactum ad mensem, pluvia ventisque carebunt:
Votaque servati solvent in litore nautæ
Glauco, et Panopeæ, et Inoo Melicertæ.
Georg., I, 430.

465. — Ligne 22. *Si nigra, pluvias portendere creditur, etc.* Ce pronostic paraît emprunté à Virgile :

Luna revertentes quum primum colligit ignes,
Si nigrum obscuro comprenderit aera cornu,
Maximus agricolis pelagoque parabitur imber.
Georg., I, 427.

On trouve bien des puérilités dans la suite de ce paragraphe, et nous négligeons à dessein de les relever.

466. — LXXX, page 90, ligne 7. *Tertio loco stellarum observationem esse oportet, etc.* Les anciens croyaient que les corps lumineux qui filent dans le ciel, et qui le parcourent dans toutes les directions en décrivant une courbe plus ou moins prononcée, étaient de véritables étoiles. On sait aujourd'hui à quoi s'en tenir sur ce phénomène; on l'attribue au gaz hydrosulfuré, enflammé, dans les régions supérieures de l'air, par une étincelle électrique; d'autres le considèrent comme analogue aux feux-follets, etc. Ce phénomène est plus fréquent dans le midi que dans le nord.

467. — Ligne 12. *Si ver et æstas non sine riguo aliquo transierint, etc.* Ceci est en général justifié par l'expérience. Théophraste (*de Sign. pluv. et ventor.*) s'exprime dans les mêmes termes.

468. — Ligne 15. *Quum repente stellárum fulgor obscuratur, etc.* Ceci est conforme à l'observation et fondé en raison. On conçoit que l'affaiblissement de la lumière des étoiles annonce qu'il y a entre elles et nous une quantité plus ou moins grande de vapeurs aqueuses, dont la présence révèle un mouvement dans l'atmosphère.

469. — Ligne 17. *Si volitare plures stellæ videbuntur, etc.* Cf. la note 466, sur la nature de ces *étoiles* tombantes. L'erreur de Pline à ce sujet était celle de son siècle. Virgile et Sénèque pensaient de même. Cette opinion a été long-temps celle du vulgaire dans presque toute l'Europe, et le nom français, *étoiles tombantes*, en est une preuve. Sénèque (*Quæst. nat.*, I, c. I) croyait que ces prétendues étoiles étaient entre la lune et la terre: *Argumentum tempestatis nautæ putant, quum multæ transvolant stellæ: quod si signum ventorum est, ibi est, ubi venti sunt, id est, in aere, qui medius, inter lunam et terram est.* Virgile a signalé le phénomène sans chercher quelles causes le produisent:

Sæpe etiam stellas, vento impendente, videbis
Præcipites cælo labi, noctisque per umbras
Flammarum longos a tergo albescere tractus.

Georg., I, 365.

470. — Ligne 21. *Si stellarum errantium aliquam orbes incluserint, imbres.* Ce pronostic paraît conforme à l'expérience.

471. — Page 92, ligne 5. *Arcus quum sunt duplices, pluvias nuntiant.* Confirmé par l'expérience. Aratus avait dit:

> .... Si discolor Iris
> Demittat gemino se fornice..............
> Pluribus abruptis fundetur nubibus imber.
>
> Arat., traduit par Avien., v. 371.

472. — LXXXI, page 92, ligne 17. *Tonitrua matutina ventum significant, imbrem meridiana.* Ceci paraît encore conforme à l'expérience. Cf. la dernière note de ce livre.

473.—LXXXII, page 94, ligne 4. *Si nubes, ut vellera lanæ, etc.* Confirmé par Aratus et par Théophraste (ouvrage cité).

474. — Ligne 5. *Quum in cacuminibus montium nubes consident, hiemabit.* Théophraste avait tiré ce pronostic avant que Pline en parlât (ouvrage cité, p. 111) : *Montium cacuminibus insidentes nubes, signum tempestatis.* Dans tous les pays de montagnes, on tire un semblable pronostic de la station des nuages sur le sommet des monts. On peut se rappeler ce que les voyageurs disent de certains nuages, de forme et de couleur particulières, qui s'arrêtent sur la montagne de la Table, et sont, au Cap, le présage infaillible d'une horrible tempête.

475. — LXXXIII, page 94, ligne 12. *Nebulæ e montibus descendentes, etc.* Nous avons été à même de vérifier la vérité de ce pronostic dans les hautes Alpes.

476. — LXXXIV, page 94, ligne 18. *Pluviæ etiam in lucernis fungi.* Semble fondé en raison et conforme à l'expérience. Théophraste (*de Sign. pluv. et vent.*, p. 111) a dit : *Fungi in lucernis, flantibus austris, aquas pronuntiant.* Virgile a décidé la même chose :

> Ne nocturna quidem carpentes pensa puellæ
> Nescivere hiemem, testa quum ardente viderent
> Scintillare oleum, et putres concrescere fungos.
>
> *Georg.*, I, 390.

Ce phénomène et ceux qui suivent paraissent tenir à l'état hygrométrique de l'air.

477.—Page 94, ligne 21. *Vel quum tollentibus ollas carbo adhærescit, etc.* La plupart de ces phénomènes semblent annoncer une pureté plus grande de l'air, et indiquent le beau temps plutôt que la pluie.

478. — LXXXV, page 96, ligne 10. *Pulmones marini in pelago.* On a cru reconnaître, sous ce nom impropre, un animal de la Méditerranée, des genres alcyons, tethye ou méduse.

479. — LXXXVI, page 96, ligne 16. *Et sine aura, quæ sentiatur, folia ludentia.* Virgile a donné ce pronostic parmi ceux qui annoncent une violente tempête :

> Sæpe levem paleam, et frondes volitare caducas,
> Aut summa nantes in aqua colludere plumas.
> ....
>
> *Georg.*, I, 368.

480.—Ligne 18. *Atque etiam in campis tempestatem, etc.* On n'entend ordinairement dans le ciel que le bruit du tonnerre; les vents même, quelque impétueux qu'on les suppose, ne font de bruit qu'en touchant un obstacle qui les arrête.

481. — LXXXVII, page 98, ligne 2. *Delphini tranquillo mari lascivientes, etc.* Il n'est pas un marin qui ne puisse assurer la même chose. Les auteurs grecs s'accordent sur l'évidence de ce pronostic avec les Romains. Théophraste (*de Sign. tempest.*) et Plutarque (*Quœst. natur.*) s'expriment dans les mêmes termes. Cicéron a dit après eux : *Loligines et delphini exsultantes tempestatem futuram significant* (*de Divin.*, p. 270).

482.—Ligne 4. *Loligo volitans, etc.* Nous nommons ces animaux calmars, par contraction de calamar, écritoire en vieux français, dérivé de *calamarium*, meuble où l'on conserve les *calamus*, qui tenaient lieu de plumes chez les anciens. Les calmars, dans leur intérieur, contenaient une matière noire semblable à l'encre; les Grecs les connaissaient sous le nom de τεῦθος. Cf. les notes du livre IX.

483.—Ligne 5. *Echini adfigentes sese, etc.* On donne le nom

d'*echinus* à diverses espèces d'oursins ; ils sont connus sous le nom vulgaire de hérissons de mer. Cf. le livre IX.

484.— Page 98, ligne 6. *Ranæ quoque ultra solitum vocales.* Ce pronostic, sur l'infaillibilité duquel on croit encore de nos jours, était connu d'Aratus :

> Si repetunt veterem ranæ per stagna querelam.
>
> Avien. in Arat.

et de Virgile :

> Et veterem in limo ranæ cecinere querelam.
>
> *Georg.*, I, 378.

485. — Ligne 7. *Et fulicæ matutino clangore.*

> Ἠ τρύζει ὄρθριον ἐρημαίη ὀλολυγών.
>
> Arat.

> Et quum parva fulix trepido petit arva volatu,
> Stagna sinens, longasque iterat clangore querelas,
> Indicat insanis freta mox canescere ventis :
> . . . .
> Latipedemque anatem cernes excedere ponto.
>
> Avien. in Arat., v. 350.

Cf. Theoph., *de Sign. pluv. et vent.*, p. 112 ; et lib. *de Sign. vent.*, p. 118 ; Turneb., XXV, 13.

486.— Ligne 9. *Grues in mediterranea festinantes.* Cf. Ælian., *Hist. anim.*, lib. VII, c. 7. Aviénus, dans sa traduction d'Aratus, a dit :

> . . . . Si Threiciæ per aperta
> Sponte grues trepidant, nec sese audacibus æthræ
> Committunt pennis. . . . .
> Mox tempestates et nubila tetra cientur.
>
> Avien., *loco cit.*, v. 442.

487. — Ligne 10. *Mergi maria aut stagna fugientes.* Lucain a rappelé ce pronostic dans son poëme :

> Nec placet incertus qui provocat æquora Delphin :
> Aut siccum quod mergus amat : quodque ausa volare
> Ardea sublimis pennæ confisa natanti.
>
> *Phars.*, v. 552.

Virgile avait dit avant lui, en parlant des pronostics fournis par les oiseaux :

> Jam sibi tum curvis male temperat unda carinis,
> Quum medio celeres revolant ex æquore mergi,
> Clamoremque ferunt ad litora ; quumque marinæ
> In sicco ludunt fulicæ ; notasque paludes
> Deserit, atque altam supra volat ardea nubem.
>
> *Georg.*, I, 360.

Cf. Cassiod., Varr. Epp., lib. III, ep. 48.

488.—Page 98, ligne 11. *Grues silentio.* Cf. Theoph., *de Sign. seren.*, p. 128 ; et Ælian., *Hist. anim.*, lib. VII, c. 7.

489. — Ligne 12. *Sic noctua.* Ce pronostic avait déjà été observé par Théophraste et Élien. *Voyez* la note précédente.

490.— Ligne 13. *Corvique singultu quodam latrantes, etc.* Κόραξ πολλὰς μεταβάλλειν εἰωθὼς φωνὰς, ταύτην ἣν δὶς φθέγξηται, καὶ ἐπιῤῥοιζήσῃ, καὶ αὐτὸν τινάξῃ, ἂν διατελῇ, ἀνέμους σημαίνει· ἐὰν δὲ μιμῆται τῇ φωνῇ τοὺς σταλαγμοὺς, καὶ ἐὰν μὴ τὴν εἰωθυῖαν φωνὴν ἵῃ, καὶ ἐπιῤῥοίβδην, ὕδωρ (Turneb., lib. XXV, c. 13). Aviénus s'exprime ainsi au sujet de ce pronostic :

> Agmine quum denso circumvolitare videtur
> Graculus, et tenui quum stridunt gutture corvi,
> Convenit instantes prænoscere protinus imbres.
>
> Avien. in Arat, v. 388.

491.— Ligne 16. *Et albæ aves.* Il est bien difficile de décider quel oiseau il faut rapporter à cet *avis alba.* Hardouin renvoie à Théophraste (*de Sign. tempest.*) et à Élien (*Hist. anim.*, VII, 7), sans décider quel il doit être. Poinsinet a traduit ce mot par oiseau blanc, sans chercher à préciser l'espèce ; ne serait-il pas question, sous ce nom, d'une sorte de mouette ?

492.— Ligne 17. *Et quum terrestres volucres, etc.* Sur le vers 375 du livre Ier des *Géorgiques*, Varron l'Atacin (*in Servio*) a écrit ces vers :

> Tum liceat pelagi volucres, tardæque paludis
> Cernere inexpleto studio certare lavandi :
> Et velut insolitum pennis infundere rorem :
> Aut arguta lacus circum volitavit hirundo, etc.

493. — Page 98, ligne 18. *Sed maxime cornix.* Lucain a rappelé ce pronostic :

> Quodque caput spargens undis, velut occupet imbrem,
> Instabili gressu metitur litora cornix.
>
> *Phars.*, v, 555.

Cf. l'auteur des *Géoponiques*, I, 3 : Καὶ κορώνη ἐπ' αἰγιαλοῦ τὴν κεφαλὴν διαβρέχουσα, ἢ πᾶσα νηχομένη..... ὄμβρους προμηνύει. Virgile a dit aussi :

> Tum cornix plena pluviam vocat improba voce ;
> Et sola in sicca secum spatiatur arena.
>
> *Georg.*, I, 389.

494. — Ligne 19. *Hirundo tam juxta aquam volitans, etc.* Ce pronostic est encore admis par les modernes. Les hirondelles ne volent près de l'eau que quand la pluie menace, pour y atteindre plus sûrement les insectes dont elles font leur proie, et qui ne peuvent s'élever beaucoup, à cause de l'état hygrométrique de l'air.

495 — Ligne 21. *Et anseres continuo clangore intempestivi.* Ce pronostic paraît confirmé par l'expérience. Lorsqu'un orage violent doit éclater, les animaux paraissent agités d'une vague inquiétude ; leurs sens, plus parfaits que les nôtres, leur révèlent une foule de signes précurseurs qui nous échappent ; peut-être aussi que l'activité de notre intelligence nous rend moins impressionnables à l'action du fluide électrique, que les animaux, doués seulement d'instinct. (Cf. THEOPH., *de Sign. tempest.*, p. 125.)

496. — Ligne 22. *Ardea in mediis arenis tristis.* Lucain (V, 549) a dit au contraire que, quand le temps menaçait de pluie, ces oiseaux gagnaient la région supérieure des airs :

> .... Quodque ausa volare
> Ardea sublimis pennæ confisa natanti.

Virgile a dit du héron la même chose que Lucain. Cf. la note 487.

497. — LXXXVIII, page 100, ligne 3. *Pecora exsultantia, etc.* Aviénus, v. 513, d'après Aratus, a dit :

> Pastor id indicium pluvialis frigoris edet,
> Et si persultans aries lascivius herbas

Appetat : aut sese sustollant saltibus hædi :
Vel si juge gregi cupiant hærere, etc.

Cf. ÆLIAN., *de Anim.*, VII, 8.

498. — Page 100, ligne 5. *Et boves cœlum olfactantes.*

.... Aut bucula cælum
Suspiciens, patulis captavit naribus auras.
Georg., I, 375.

Et bos suspiciens cælum, mirabile visu,
Naribus aereum patulis decerpsit odorem.
VARR. ATAC., *apud Servium.*

499. — *Seque lambentes contra pilum.* Aviénus ne parle pas de ce pronostic dans les mêmes termes :

Bubus arator item trahit atræ signa procellæ,
Lambere si lingua prima hos vestigia forte
Viderit, aut dextrum prosternere corpus in armum.
AVIEN., V. 520.

Nous hasarderons une réflexion : on sait que les poils des animaux attirent le fluide électrique. Les animaux en se lêchant à contre-poil, et cela arrive souvent aux chats, n'auraient-ils pas trouvé par instinct un moyen de diminuer la quantité de ce fluide, qui agit comme un trop puissant excitant ?

500. — Ligne 7. *Segniterque et contra industriam suam, etc.* Il semble que la dernière partie de ce pronostic, qui a rapport au transport des œufs par les fourmis, est conforme à l'expérience : *Nec tenuis formica cavis non evehit ova*, a dit Varron l'Atacin. Virgile avait aussi connaissance de cette habitude :

Sæpius et tectis penetralibus extulit ova
Angustum formica terens iter....
Georg., I, 379.

Plutarque (*de Anim. prudent.*) s'est étendu avec complaisance sur cette particularité.

501. — Ligne 9. *Item vermes terreni erumpentes.* Confirmé par l'expérience. Aratus a dit :

Σκώληκες.........
Κεῖνοι τοὺς καλέουσι μελαίνης ἔντερα γαίης.

502. — LXXXIX, page 100, ligne 11. *Trifolium quoque inhor-*

rescere, etc. Il est certain que les plantes offrent des signes précurseurs de la pluie ou de la sécheresse. On connaît un souci, *Calendula pluvialis*, qui ferme ses fleurs quand il doit pleuvoir. Le *Nepenthes distillatoria* a un opercule qui s'élève ou s'abaisse, suivant l'état de l'atmosphère. Une foule de plantes offrent des phénomènes peu différens, soit dans leurs fleurs, soit dans leurs feuilles. Une lumière plus ou moins vive, une plus ou moins grande quantité d'eau dans l'air, un changement de température, l'électricité, etc., sont les agens principaux qui excitent ou modèrent l'irritabilité dont les plantes sont douées.

Nous croyons intéressant de réunir ici les pronostics sur l'infaillibilité desquels les modernes comptent le plus, afin d'offrir au lecteur un point de comparaison curieux, et de compléter ainsi ce qui manque au texte de Pline sur cette matière.

Pronostics tirés de l'atmosphère et des météores.

Les étoiles qui perdent leur clarté sans qu'on aperçoive des nuages dans le ciel, indiquent l'orage.

Les étoiles paraissant plus grandes qu'à l'ordinaire, ou plus près les unes des autres, sont le signe d'un changement de temps.

Le beau temps et la chaleur sont indiqués par des éclairs, sans nuages à l'horizon.

Les tonnerres du matin amènent les vents ; ceux de midi, la pluie ; ceux du soir, l'orage.

Une bourrasque ou un très-fort orage sont indiqués par un tonnerre continuel.

C'est une continuité de pluie qu'annonce un arc-en-ciel bien coloré ou double.

La couleur bleuâtre qui entoure le soleil, la lune ou les étoiles, est un signe de pluie.

Si la pluie fume en tombant, c'est signe qu'il pleuvra longtemps et abondamment ; ou autrement, lorsqu'après une petite pluie on aperçoit un petit brouillard sur la terre, c'est signe qu'il tombera beaucoup de pluie.

Les nuages qui, après la pluie, descendent près de terre et semblent rouler sur les champs, annoncent le beau temps.

Un brouillard qui survient après le mauvais temps doit en faire espérer la prompte cessation ; mais si le brouillard survient pendant le beau temps, et qu'il s'élève en laissant des nuages, le mauvais temps est immanquable.

Deux soleils (une parélie) annoncent la neige et le froid.

Les éclairs en hiver font préjuger qu'il y aura bientôt de la neige et du vent.

Les nuages moutonnés (qui ressemblent à la laine sur le dos des moutons) sont en été l'indice du vent, et en hiver l'indice de la neige.

Un horizon dépourvu de nuages et sans vent, ou avec le vent du nord, assure la permanence du beau temps.

Lorsqu'après le vent il survient une gelée blanche qui se dissipe en brouillards, on est assuré d'un temps mauvais et malsain.

Le vent du sud-ouest est celui qui amène le plus souvent la pluie, et le vent de l'est celui qui l'amène le plus rarement.

Lorsque le vent change fréquemment de direction, on doit s'attendre à une bourrasque.

Un vent qui commence à souffler après le lever du soleil est plus fort et plus durable qu'un vent qui commence pendant la nuit.

La gelée qui commence par un vent d'est dure long-temps.

Lorsque le vent ne change pas, on doit espérer ou craindre que le temps reste long-temps beau ou mauvais.

Quand le vent passe au nord par l'est, le beau temps est plus durable que lorsqu'il y arrive par l'ouest.

On dit généralement que lorsqu'il pleut le 3 de mai, il n'y aura pas de noix; que lorsqu'il pleut le 15 juin, il n'y aura pas de raisin. On peut également fixer, pour tous les fruits ou grains qui sont l'objet de nos cultures, un jour de pluie dont l'influence sur le produit est remarquable, parce que ce jour est celui où les fleurs doivent être en majorité épanouies, et qu'il n'y a pas de fécondation pendant la pluie.

En hiver, une grande quantité de neige promet une année abondante, et beaucoup de pluie promet le contraire, parce que la neige empêche la déperdition des gaz qui se forment dans la terre, et que les pluies font pourrir beaucoup de plantes.

Si le printemps et l'été sont tous deux trop secs, ou tous deux trop pluvieux, on sera menacé de disette, parce que la végétation n'aura pas pu se développer convenablement.

Un automne pluvieux fait que le vin est mauvais ; un bel automne doit faire croire que l'hiver sera venteux.

Les printemps et les étés pluvieux sont ordinairement suivis d'un bel automne ; un printemps et un été secs annoncent au contraire un automne pluvieux.

Pronostics tirés des corps terrestres.

Si la flamme d'une chandelle étincelle, ou si elle forme un champignon, il y a grande probabilité de pluie.

La suie qui se détache naturellement des cheminées annonce également la pluie.

Une braise plus ardente qu'à l'ordinaire, et une flamme plus agitée, sont les avant-coureurs du vent.

Le son des cloches, entendu de plus loin qu'à l'ordinaire, est un signe de vent ou de changement de temps.

Une odeur bonne ou mauvaise, qui semble plus forte que la veille, est un signe de pluie.

Si le sel, le marbre, le fer, les vitres deviennent humides ; si les bois des portes et des fenêtres se gonflent ; si les cors aux pieds deviennent douloureux, c'est signe de pluie ou de dégel.

Pronostics tirés des animaux et des plantes.

L'abondance des chauves-souris annonce un temps chaud et serein pour le lendemain ; c'est le contraire quand elles volent en petit nombre.

Si la chouette crie pendant le mauvais temps, on peut s'attendre qu'il va changer.

Les corbeaux qui crient le matin annoncent la même chose.

C'est un indice de pluie et d'orage lorsque les oies et les canards volent, crient, se plongent dans l'eau pendant le beau temps.

La pluie est assurée dans la journée si les abeilles ne s'écartent pas beaucoup de leur ruche le matin, et dans la nuit si elles y rentrent le soir de bonne heure.

De même, lorsque les pigeons rentrent tard au colombier, c'est signe de pluie pour le lendemain.

Les moineaux qui gazouillent plus qu'à l'ordinaire, et se rassemblent en plus grand nombre, doivent faire prévoir le mauvais temps.

Il en est de même lorsque les poules se roulent dans la poussière avec plus d'ardeur, lorsque les coqs chantent le soir, lorsque les hirondelles rasent la surface de la terre et de l'eau.

La fréquence et la vivacité de la piqûre des mouches annonce un orage.

Quand les petites tipules se réunissent en grande quantité avant le coucher du soleil, et tourbillonnent en colonne, c'est l'indication du beau temps pour le lendemain.

Si les grenouilles coassent plus qu'à l'ordinaire; si les crapauds sortent le soir et en grand nombre de leurs trous; si les vers de terre se montrent à la surface du sol; si les taupes labourent plus que de coutume; si les dindons se rassemblent, il y a presque certitude de pluie.

La pluie est également probable si les chevaux, les bœufs, les vaches, et surtout les brebis, mangent plus vite et plus qu'à l'ordinaire.

Lorsque les fleurs du souci, et en général de la plupart des composées, ne s'ouvrent pas, c'est qu'il doit bientôt pleuvoir.

L'exaltation de l'odeur des plantes a toujours lieu lorsqu'un orage se prépare.

C. PLINII SECUNDI

HISTORIARUM MUNDI

LIBER XIX.

LINI NATURA, ET CULTUS HORTENSIORUM.

Lini natura, et miracula.

I. SIDERUM quoque tempestatumque ratio, vel imperitis facili, atque indubitato modo monstrata est: vereque intelligentibus non minus conferunt rura deprehendendo cælo, quam sideralis scientia agro colendo.

Proximam multi hortorum curam fecere: nobis non protinus transire ad ista tempestivum videtur. Miramurque quosdam scientiæ gratia, eruditionis suæ gloriam ex his petentes tam multa præteriisse, nulla mentione habita tot rerum sponte curave provenientium, præsertim quum plerisque earum, pretio usuque vitæ, major etiam, quam frugibus, perhibeatur auctoritas.

Atque ut a confessis ordiamur utilitatibus, quæque non

HISTOIRE NATURELLE
DE PLINE.

LIVRE XIX.

NATURE DU LIN, ET HORTICULTURE.

Du lin ; faits merveilleux relatifs à cette plante.

I. Pour expliquer les révolutions des astres et la théorie des saisons, nous nous sommes appuyés sur des principes certains, faciles à saisir, même par les personnes étrangères à la science. Ces principes bien conçus, il est aisé de voir que la campagne ne sert pas moins à la connaissance des phénomènes célestes, que l'astronomie aux progrès de l'agriculture.

Beaucoup d'auteurs ont cru devoir passer immédiatement à la culture des jardins ; ce sujet, à mon avis, serait ici déplacé. Je m'étonne même que des hommes instruits, qui fondaient leur célébrité sur leurs talens en pareille matière, n'aient point parlé d'un si grand nombre de végétaux sauvages ou cultivés, surtout quand les avantages que nous en tirons dans l'usage journalier nous les ont rendus plus précieux même que les céréales.

Commençons par les espèces dont l'utilité est recon-

solum terras omnes, verum etiam maria replevere: seritur, aç dici neque inter fruges, neque inter hortensia potest, linum. Sed in qua non occurret vitæ parte, quodve miraculum majus, herbam esse quæ admoveat Ægyptum Italiæ: in tantum, ut Galerius a freto Siciliæ Alexandriam septima die pervenerit, Babilius sexta, ambo præfecti: æstate vero proxima Valerius Marianus ex prætoriis senatoribus, a Puteolis nono die lenissimo flatu? herbam esse, quæ Gades ad Herculis columnas septimo die Ostiam adferat, et citeriorem Hispaniam quarto, provinciam Narbonensem tertio, Africam altero: quod etiam mollissimo flatu contigit C. Flavio legato Vibii Crispi proconsulis? Audax vita, scelerum plena! aliquid seri, ut ventos procellasque recipiat: et parum esse fluctibus solis vehi. Jam vero nec vela satis esse majora navigiis. Sed quamvis amplitudini antennarum singulæ arbores sufficiant, super eas tamen addi velorum alia vela, præterque alia in proris, et alia in puppibus pandi, ac tot modis provocari mortem. Denique tam parvo semine nasci, quod orbem terrarum ultro citroque portet, tam gracili avena, tam non alte a tellure tolli: neque id viribus suis necti, sed fractum tusumque et in mollitiam lanæ coactum, injuria ac summa audacia, eo pervenire. Nulla exsecratio sufficit contra inventorem dictum suo loco a nobis: cui satis

nue dans toute l'étendue des terres et des mers : parlons d'abord du lin. On le sème, et on ne peut le classer ni parmi les grains, ni parmi les plantes potagères. Mais à quelle foule d'usages ne se prête-t-il pas ? quelle merveille plus étonnante qu'une plante qui rapproche tellement l'Égypte de l'Italie, que Galerius et Babilius, tous deux préfets d'Égypte, passèrent le premier en sept jours, et l'autre en six, du détroit de Messine au port d'Alexandrie ? et, l'été dernier, Valerius Marianus, sénateur romain, ex-préteur, ne se rendit-il pas de Pouzzoles au même port en neuf jours, quoique le vent fût très-faible ? Ainsi une herbe peut nous transporter des colonnes d'Hercule, de Cadix à Ostie, en sept jours ; de l'Espagne citérieure en quatre ; de la province Narbonnaise en trois ; de l'Afrique en deux jours seulement, même avec un vent modéré, comme l'éprouva Caïus Flavius, lieutenant du proconsul Vibius Crispus. O comble de l'audace et de la perversité humaine ! on sème pour recueillir les vents et les tempêtes ! c'est trop peu d'être voiturés par les flots seuls ! que dis-je ? des voiles plus grandes que le navire ne suffisent plus ; chaque mât supporte des antennes immenses, et cependant au dessus des voiles qu'elles supportent, on suspend d'autres voiles encore, outre celles qui flottent à la poupe et à la proue : tant l'homme est ingénieux à provoquer la mort ! Eh quoi ! c'est d'une semence si petite, d'une tige si courte et si frêle qu'on tire ce qui doit déplacer tour à tour les diverses parties du monde ! Encore n'emploie-t-on pas le lin dans toute sa force ; on le bat, on le broie, on l'assouplit comme la laine : ce n'est que traité de la sorte qu'il seconde notre criminelle audace. J'ai nommé en son lieu l'inventeur des voiles ; on

non fuit hominem in terra mori, nisi periret et insepultus. At nos priore libro imbres et flatus cavendos, frugum causa victusque, præmonebamus. Ecce seritur hominis manu, metitur ejusdem hominis ingenio, quod ventos in mari optet. Præterea ut sciamus favisse pœnas, nihil gignitur facilius : ut sentiamus nolente id fieri natura, urit agrum, deterioremque etiam terram facit.

Quomodo seratur, et genera ejus excellentia XXVII.

II. 1. Seritur sabulosis maxime, unoque sulco : nec magis festinat aliud. Vere satum æstate vellitur : et hanc quoque terræ injuriam facit. Ignoscat tamen aliquis Ægypto serenti, ut Arabiæ Indiæque merces importet : itane et Galliæ censentur hoc reditu, montesque mari oppositos esse non est satis, et a latere oceani obstare ipsum quod vocant inane? Cadurci, Caleti, Ruteni, Bituriges, ultimique hominum existimati Morini, immo vero Galliæ universæ vela texunt. Jam quidem et transrhenani hostes : nec pulchriorem aliam vestem eorum feminæ novere. Qua admonitione succurrit, quod M. Varro tradit, in Seranorum familia gentilitium esse, feminas linea veste non uti. In Germa-

ne peut assez le maudire : peu content que l'homme mourût sur la terre, il a voulu qu'il pérît même sans sépulture. Dans le livre précédent, je recommandais, pour conserver les grains nécessaires à la vie, de se précautionner contre les vents et les orages ; et voici que, de sa propre main, l'homme sème, l'homme recueille par cette invention fatale ce qui doit appeler sur les flots le souffle des vents ; mais qu'il le sache bien, sa témérité n'est que trop punie. Rien ne croît plus aisément que le lin ; et ce qui prouve que la nature ne le produit qu'à regret, c'est qu'il brûle le sol qui le nourrit, et détériore la terre elle-même.

Comment on sème le lin ; vingt-sept espèces principales de lin.

II. 1. On le sème principalement dans les terrains sablonneux, et après un seul labour. Nulle plante ne pousse plus vite. Semé au printemps, on l'arrache en été, et cette méthode fatigue encore la terre. Pardonnons à l'Égyptien de le cultiver, pour introduire dans son pays les productions de l'Inde et de l'Arabie. Mais les Gaules, quels avantages peuvent-elles s'en promettre? enfermées d'un côté par des montagnes qui ferment l'accès du rivage, de l'autre par un océan où finit le monde. Cependant les Cadurciens, les Calétiens, les Ruténiens, les Bituriges, les Morins eux-mêmes aux confins de la terre habitée ; que dis-je? les Gaules tout entières fabriquent des voiles. Déjà même nos ennemis, au delà du Rhin, imitent cet exemple ; leurs femmes font du lin leur plus beau vêtement. Je me rappelle à ce sujet que, dans la famille des Seranus, à ce que rapporte Varron, les femmes ne connaissent pas l'usage du lin. En Germanie, les

nia autem defossi atque sub terra id opus agunt. Similiter etiam in Italia, regione Aliana, inter Padum Ticinumque amnes, ubi a Setabi tertia in Europa lino palma : secundam enim in vicino Alianis capessunt Retovina, et in Æmilia via Faventina. Candore Alianis semper crudis Faventina præferuntur : Retovinis tenuitas summa densitasque, candor æque ut Faventinis, sed lanugo nulla, quod apud alios gratiam, apud alios offensionem habet. Nervositas filo æqualior pæne quam araneis, tinnitusque, quum dente libeat experiri : ideo duplex, quam ceteris, pretium.

Et Hispania citerior habet splendorem lini præcipuum, torrentis in quo politur natura, qui adluit Tarraconem. Et tenuitas mira, ibi primum carbasis repertis. Non dudum ex eadem Hispania Zoelicum venit in Italiam, plagis utilissimum. Civitas ea Gallæciæ et Oceano propinqua. Est sua gloria et Cumano in Campania, ad piscium et alitum capturam. Eadem et plagis materia. Neque enim minores cunctis animalibus insidias, quam nobismetipsis lino tendimus. Sed Cumanæ plagæ concidunt apros, et hi casses vel ferri aciem vincunt. Vidimusque jam tantæ tenuitatis, ut anulum hominis cum epidromis transirent, uno portante multitudinem qua saltus cingerentur (nec id maxime mirum, sed singula

toiles se fabriquent dans des souterrains; cet usage subsiste aussi en Italie, dans le canton d'Alia, entre le Pô et le Tésin: c'est là que se trouve, entre les espèces d'Europe, la troisième en qualité après celle de Sétabis. Au second rang sont placés le lin de Rétovium, près d'Alia, et celui de Faventium sur la voie Émilienne. Pour la blancheur, on préfère le lin de Faventium à celui d'Alia, dont la teinte n'est jamais pure. Celui de Rétovium est extrêmement fin et serré, aussi blanc que celui de Faventium; mais il manque de moelleux, ce qui le fait estimer des uns et mépriser des autres. On en fabrique un fil très-fort, aussi uni que le fil d'araignée; soumis à l'épreuve et tendu avec la dent, il rend un son clair et aigu: aussi cette espèce se vend-elle une fois plus cher que les autres.

Le lin de l'Espagne citérieure se distingue par son éclat, avantage qu'il doit aux eaux d'un torrent qui baigne les murs de Tarragone. Il est d'ailleurs admirable pour sa finesse: aussi est-ce là que furent établies les premières fabriques de *carbases* (batiste?). Il n'y a pas long-temps qu'on a fait passer d'Espagne en Italie le lin de Zoëla, ville de Galice, voisine de l'Océan. Il est excellent pour les toiles de chasse. Celui de Cumes en Campanie donne encore des filets très-estimés pour prendre les poissons et les oiseaux; on en fait aussi des toiles de chasse, car avec le lin nous ne dressons pas moins de pièges aux animaux qu'à nous-mêmes. Les toiles de Cumes arrêtent les sangliers, et le fer même est moins fort qu'un filet. J'en ai vu de si fines, qu'avec leurs cordes elles passaient par un anneau; un seul homme en portait assez pour entourer un bois, et ce qu'il y a de plus extraordinaire, chaque fil était composé de cent

earum stamina centeno quinquageno filo constare): sicut paulo ante Julio Lupo, qui in præfectura Ægypti obiit. Mirentur hoc ignorantes in Ægyptii quondam regis, quem Amasim vocant, thorace, in Rhodiorum insula ostendi in templo Minervæ, CCCLXV filis singula fila constare: quod se expertum nuper Romæ prodidit Mucianus ter consul, parvasque jam reliquias ejus superesse hac experientium injuria. Italia et Pelignis etiamnum linis honorem habet, sed fullonum tantum in usu; nullum est candidius, lanæve similius: sicut in culcitis præcipuam gloriam Cadurci obtinent. Galliarum hoc, et tomenta pariter, inventum. Italiæ quidem mos etiam nunc durat in appellatione stramenti.

Ægyptio lino minimum firmitatis, plurimum lucri. Quatuor ibi genera: Taniticum, ac Pelusiacum, Buticum, Tentyriticum, cum regionum nominibus, in quibus nascuntur. Superior pars Ægypti in Arabiam vergens gignit fruticem, quem aliqui gossipion vocant, plures xylon, et ideo lina inde facta xylina. Parvus est, similemque barbatæ nucis defert fructum, cujus ex interiore bombyce lanugo netur. Nec ulla sunt eis candore mollitiave præferenda. Vestes inde sacerdotibus Ægypti gratissimæ. Quartum genus Orchomenium appellant. Fit e palustri velut arundine, dumtaxat panicula ejus. Asia e genista facit lina ad retia præcipua, in

cinquante brins. Peu de temps auparavant, Julius Lupus, qui mourut préfet d'Égypte, s'était déjà servi de filets semblables. On pourrait en être surpris, si l'on ne savait qu'à Rhodes, dans le temple de Minerve, on montre une cuirasse d'Amasis, ancien roi d'Égypte, dont chaque fil est de trois cent soixante-cinq brins. Mucien, qui fut trois fois consul, nous a assuré tout récemment, à Rome, qu'il avait lui-même vérifié le fait; il ne reste plus que quelques parties de cette cuirasse, trop peu respectée des curieux. L'Italie estime encore aujourd'hui les lins de l'Abruzze; mais les foulons seuls en font usage. Il n'y en a pas de plus blanc ni de plus approchant de la laine. Celui des Cadurciens est recherché pour les matelas. Ces matelas et les lits de bourre sont une invention des Gaules. En Italie, on couchait autrefois sur des paillasses : le mot *stramentum*, que nous employons encore aujourd'hui, en est la preuve.

Le lin d'Égypte, le moins fort de tous, est celui qui rapporte le plus. On en compte quatre espèces, qui portent les noms des divers cantons où elles croissent, c'est-à-dire de Tanis, de Peluse, de Butis et de Tentyra. La Haute-Égypte, dans cette partie qui avoisine l'Arabie, produit l'arbrisseau appelé *gossypion*, plus communément *xylon*, dont on fabrique les toiles *xylines* (gazes?). Cet arbrisseau est petit, et porte un fruit semblable à l'aveline. On file le duvet qui se trouve dans l'intérieur. Nulle toile n'est préférable pour la blancheur ou le moelleux; aussi est-ce le vêtement favori des prêtres d'Égypte. Il y a une quatrième espèce de lin appelée lin d'Orchomène; on ne le tire que de la tête d'un roseau qui croît dans les marais. En Asie, le genêt qu'on a mis tremper pendant dix jours fournit pour la pêche

piscando durantia, frutice madefacto denis diebus. Æthiopes Indique e malis, Arabes cucurbitis, in arboribus, ut diximus, genitis.

Quomodo perficiatur.

III. Apud nos maturitas ejus duobus argumentis intelligitur, intumescente semine, aut colore flavescente. Tum evulsum, et in fasciculos manuales colligatum, siccatur in sole, pendens conversis superne radicibus uno die, mox quinque aliis, in contrarium inter se versis fascium cacuminibus, ut semen in medium cadat. Inter medicamina huic vis, et in quodam rustico ac prædulci Italiæ Transpadanæ cibo, sed jam pridem sacrorum tantum gratia. Deinde post messem triticeam virgæ ipsæ merguntur in aquam solibus tepefactam, pondere aliquo depressæ: nulli enim levitas major. Maceratas indicio est membrana laxatior. Iterumque inversæ, ut prius, sole siccantur: mox arefactæ in saxo tunduntur stupario malleo. Quod proximum cortici fuit, stupa appellatur, deterioris lini, lucernarum fere luminibus aptior. Et ipsa tamen pectitur ferreis hamis, donec omnis membrana decorticetur. Medullæ numerosior distinctio, candore, mollitia. Linumque nere et viris decorum est. Cortices quoque decussi clibanis et furnis præbent usum. Ars depectendi digerendique: justum e quinquagenis

des filets excellens et de longue durée. Les Éthiopiens et les Indiens tirent le lin d'un fruit semblable à celui de nos pommiers; les Arabes, comme nous l'avons dit, d'un fruit de la forme d'une courge.

Comment on confectionne le lin.

III. Quant à notre lin, sa maturité se reconnaît à deux signes, lorsqu'il jaunit, et que sa graine commence à se gonfler : alors on l'arrache, et, après l'avoir lié en petites bottes qui remplissent la main, on le met sécher debout au soleil. Le premier jour, les racines sont tournées en haut; les cinq jours suivans, les têtes de chaque botte sont appuyées les unes contre les autres, pour que la graine tombe au milieu. Elle est usitée en médecine, et même dans l'Italie, au delà du Pô, on en faisait un mets rustique qu'on trouvait de fort bon goût; mais depuis long-temps il n'est en usage que dans les sacrifices. Quand la récolte des fromens est achevée, on met rouir le lin dans une eau échauffée par le soleil; on le charge d'un corps pesant pour l'y tenir plongé, car aucune matière n'est plus légère : le rouissage est achevé quand la fibre est devenue plus lâche. On fait ensuite sécher de nouveau les bottes au soleil, en les renversant comme nous l'avons dit plus haut; une fois sèches, on les bat sur la pierre avec un maillet propre à cette opération. La partie voisine de l'écorce est ce qu'on appelle l'étoupe; c'est un lin d'une qualité inférieure, et qui n'est bon qu'à faire des mèches de lampes. On ne laisse pas toutefois de sérancer l'étoupe jusqu'à ce que toute l'écorce soit enlevée. Les fibres intérieures donnent des fils plus fins, plus blancs et plus

fascium libris quinasdenas carminari. Iterum deinde in filo politur, illisum crebro in silice ex aqua: textumque rursus tunditur clavis, semper injuria melius.

De lino asbestino.

IV. Inventum jam est etiam, quod ignibus non absumeretur. Vivum id vocant, ardentesque in focis conviviorum ex eo vidimus mappas, sordibus exustis, splendescentes igni magis, quam possent aquis. Regum inde funebres tunicæ, corporis favillam ab reliquo separant cinere. Nascitur in desertis adustisque sole Indiæ, ubi non cadunt imbres, inter diras serpentes: adsuescitque vivere ardendo, rarum inventu, difficile textu propter brevitatem. Rufus de cetero colos, splendescit igni. Quum inventum est, æquat pretia excellentium margaritarum. Vocatur autem a Græcis asbestinum ex argumento naturæ. Anaxilaus auctor est linteo eo circumdatam arborem, surdis ictibus, et qui non exaudiantur, cædi. Ergo huic lino principatus in toto orbe.

doux. Il n'est pas déshonorant pour les hommes de filer le lin. Ses chenevottes servent à chauffer les fours. C'est un art que de savoir le sérancer et lui donner la dernière préparation. Cinquante livres de lin brut doivent rendre quinze livres de lin peigné. Quand il est filé, on l'assouplit de nouveau, en le mouillant et en le battant sur la pierre. On bat même encore les tissus de lin avec une espèce de pilon, et ces battages réitérés ne font que le rendre meilleur.

Du lin asbeste.

IV. On a encore trouvé une espèce de lin incombustible, ou vif, comme on l'appelle. J'ai vu, dans des festins, des serviettes de ce lin jetées dans un foyer ardent ; quand les taches en avaient été consumées par le feu, on les retirait plus nettes et plus éclatantes que si elles eussent été blanchies dans l'eau. On en fait pour les funérailles des rois des linceuls qui séparent leurs cendres de celles du bûcher. Ce lin croît, dans l'Inde, dans des déserts infestés d'affreux reptiles, et toujours arides et brûlans. Ainsi le climat où il vit l'habitue à l'action du feu. On le trouve rarement, et on le travaille avec beaucoup de peine, à cause du peu de longueur de ses fibres. Sa couleur est rousse ; passé au feu, il acquiert une blancheur éclatante. Ceux qui le trouvent le vendent aussi cher que les plus belles perles. Les Grecs l'appellent *asbeste*, nom qui indique la nature même de cette substance. Anaxilaüs prétend qu'un arbre entouré d'un tissu de ce lin peut être abattu avec la cognée sans que les coups soient entendus de personne. Ces singulières propriétés ont rendu ce lin le plus précieux de l'univers.

Proximus byssino, mulierum maxime deliciis circa Elim in Achaïa genito: quaternis denariis scripula ejus permutata quondam, ut auri, reperio. Linteorum lanugo, e velis navium maritimarum maxime, in magno usu medicinæ est: et cinis spodii vim habet. Est et inter papavera genus quoddam, quo candorem lintea præcipuum trahunt.

Quando linum tingi cœptum.

V. Tentatum est tingi linum quoque, et vestium insaniam accipere, in Alexandri Magni primum classibus, Indo amne navigantis, quum duces ejus ac præfecti in certamine quodam variassent insignia navium: stupueruntque litora, flatu versicoloria implente. Velo purpureo ad Actium cum M. Antonio Cleopatra venit, eodemque effugit. Hoc fuit imperatoriæ navis insigne.

Quando primum in theatris vela.

VI. Postea in theatris tantum umbram fecere: quod primus omnium invenit Q. Catulus, quum Capitolium dedicaret. Carbasina deinde vela primus in theatro duxisse traditur Lentulus Spinter Apollinaribus ludis. Mox Cæsar dictator totum forum Romanum intexit, viamque sacram ab domo sua et clivum usque in Capi-

Après lui vient le byssus, que les femmes recherchent avec tant de passion. Il croît aux environs d'Élis, en Achaïe. Je lis qu'autrefois il se vendait au poids de l'or; un scrupule de ce lin valait quatre deniers. Le duvet des toiles de lin, surtout des toiles de navires qui ont été en mer, est très-usité en médecine; leur cendre a les mêmes vertus que le *spodium* (tutie). Il y a une espèce de pavot qui donne aux tissus de lin une extrême blancheur.

A quelle époque l'on commença à teindre le lin.

V. On a voulu aussi teindre le lin, et lui faire adopter les bizarres couleurs de nos vêtemens. Le premier essai de ce genre eut lieu sur la flotte d'Alexandre-le-Grand, lorsqu'il descendait l'Indus. Ses généraux et ses officiers, dans un combat, firent ainsi distinguer leurs navires, et cette variété de couleurs des voiles, enflées par le vent, répandit l'étonnement sur les rives du fleuve. Cléopâtre avait accompagné Marc-Antoine à Actium sur un navire dont les voiles étaient de pourpre; ces mêmes voiles servirent à sa fuite. C'était la marque distinctive du vaisseau amiral.

A quelle époque des toiles furent tendues sur les théâtres.

VI. Les toiles de lin furent ensuite employées dans les théâtres, seulement pour donner de l'ombre. Catulus le premier les fit servir à cet usage lors de la dédicace du Capitole. Plus tard, Lentulus Spinter fut aussi le premier, dit-on, qui couvrit le théâtre de fins tissus de *carbase* pour la célébration des jeux en l'honneur d'Apollon. Quelque temps après, César, alors dictateur,

tolium, quod munere ipso gladiatorio mirabilius visum tradunt. Deinde et sine ludis Marcellus Octavia sorore Augusti genitus, in ædilitate sua, avunculo XI consule, a. d. kalendas augusti, velis forum inumbravit, ut salubrius litigantes consisterent : quantum mutatis moribus Catonis censorii, qui sternendum quoque forum muricibus censuerat. Vela nuper colore cæli, stellata, per rudentes iere etiam in amphitheatro principis Neronis. Rubent in cavis ædium, et muscum a sole defendunt. Cetero mansit candori pertinax gratia. Honor etiam et Trojano bello. Cur enim non et prœliis intersit, ut naufragiis? Thoracibus lineis paucos tamen pugnasse, testis est Homerus. Hinc fuisse et navium armamenta apud eumdem interpretantur eruditiores : quoniam quum sparta dixit, significaverit sata.

De sparti natura.

VII. 2. Sparti quidem usus multa post sæcula cœptus est : nec ante Pœnorum arma, quæ primum Hispaniæ intulerunt. Herba et hæc sponte nascens, et quæ non

fit couvrir le Forum tout entier, la voie Sacrée et la montée du Capitole, jusqu'au temple même, genre de magnificence qui parut plus admirable encore que son spectacle de gladiateurs. Dans la suite, Marcellus, fils d'Octavie, sœur d'Auguste, pendant son édilité, sous le onzième consulat de son oncle, avant le jour des kalendes d'août, fit également couvrir la place publique, quoiqu'il n'y eût point de jeux; c'était simplement pour que les plaideurs fussent plus à leur aise à l'ombre. Quel changement dans les mœurs depuis Caton le Censeur, qui voulait que le Forum fût pavé de chausses-trapes ! Tout récemment, des voiles de couleur bleu-céleste et semées d'étoiles flottèrent, suspendues à des câbles, sur le vaste amphithéâtre de Néron. Les cours intérieures des palais sont couvertes de toiles rouges qui défendent la mousse de l'ardeur du soleil. Au reste, la couleur blanche du lin n'a dans aucun temps perdu de sa faveur; il était lui-même en estime dès la guerre de Troie. Et pourquoi en effet ne pas faire un instrument de guerre d'un instrument de naufrage? Suivant Homère, cependant, peu de guerriers portaient des cuirasses de lin, mais les agrès des navires étaient tous de cette matière, d'après l'opinion des plus habiles interprètes; car le mot *sparta*, dont se sert le poète, ne signifie que *le produit d'une semence*.

Du spart.

VII. 2. Le spart n'a été employé que plusieurs siècles après; son usage ne remonte pas plus loin que la première guerre des Carthaginois en Espagne. C'est une herbe qui croît sans culture, et ne saurait être semée;

queat seri, juncusque proprie aridi soli, uni terræ dato vitio. Namque id malum telluris est: nec aliud ibi seri aut nasci potest. In Africa exiguum et inutile gignitur. Carthaginiensis Hispaniæ citerioris portio, nec hæc tota, sed quatenus parit, montes quoque sparto operit. Hinc strata rusticis eorum, hinc ignes facesque, hinc calceamina, et pastorum vestis, animalibus noxium, prætorquam cacuminum teneritate. Ad reliquos usus laboriose evellitur, ocreatis cruribus, manu, textisque manicis, convolutum osseis iligneisve conamentis. Nunc jam in hiemem juxta: facillime tamen ab idibus maiis in junias: hoc maturitatis tempus.

Quomodo perficiatur.

VIII. Vulsum fascibus in acervo animatum biduo, tertio resolutum, spargitur in sole siccaturque, et rursus in fascibus redit sub tecta. Postea maceratur aqua marina optime, sed et dulci, si marina desit: siccatumque sole iterum rigatur. Si repente urgeat desiderium, perfusum calida in solio ac siccatum stans, compendium operæ fatetur. Hoc autem tunditur, ut fiat utile, præcipue in aquis marique invictum. In sicco præferunt e cannabi

un jonc qui ne croît que dans un sol aride, et encore dans un espace circonscrit; malheureuse production d'une terre dont il atteste lui-même la stérilité, car autour de lui ne lève ni ne végète aucune autre plante. Le spart d'Afrique est petit et hors d'usage. On en trouve sinon dans toute la province de Carthagène en Espagne, du moins dans une partie; mais partout où il croît, les montagnes même en sont couvertes. Il fournit aux habitans de la campagne des espèces de matelas, des flambeaux, des chaussures, des vêtemens de bergers; on s'en sert aussi pour le chauffage. Il est nuisible au bétail, excepté la partie tendre des sommités. Pour l'employer à d'autres usages, il faut l'arracher péniblement de terre, se garnir les jambes de bottines, les mains de gants, puis le rouler autour d'un os ou d'un bâton, afin de l'enlever moins difficilement. Aujourd'hui on retarde jusqu'aux approches de l'hiver; mais le temps le plus favorable à cette opération est depuis les ides de mai jusqu'aux ides de juin : c'est l'époque de sa maturité.

Comment on prépare le spart.

VIII. Après l'avoir arraché, on le lie en bottes, qu'on laisse en monceau exposé à l'air pendant deux jours; le troisième, on le délie, on l'étend au soleil pour le sécher, puis on le remet en bottes pour le rentrer. Ensuite on le fait rouir avec soin dans l'eau marine, ou, à défaut d'eau marine, dans l'eau douce; et après l'avoir séché au soleil, on le mouille de nouveau. Est-on pressé, on le met dans une cuve, on l'arrose d'eau chaude, puis on le fait sécher debout : c'est le moyen d'épargner sa peine et son temps. On le bat pour pou-

funes. At spartum alitur etiam demersum, veluti natalium sitim pensans. Est quidem ejus natura interpolis: rursusque quam libeat vetustum novo miscetur. Verumtamen complectatur animo, qui volet miraculum æstimare, quanto sit in usu, omnibus terris, navium armamentis, machinis ædificationum, aliisque desideriis vitæ. Ad hos omnes usus quæ sufficiant, minus triginta millia passuum in latitudinem a litore Carthaginis novæ, minusque c in longitudinem esse reperientur. Longius vehi impendia prohibent.

Quando primus usus ejus.

IX. Junco Græcos ad funes usos nomini credamus, quo herbam eam appellant: postea palmarum foliis, philuraque, manifestum est: et inde translatum a Pœnis sparti usum, perquam simile veri est.

De eriophoro bulbo.

X. Theophrastus auctor est, esse bulbi genus circa ripas amnium nascens, cujus inter summum corticem, eamque partem qua vescuntur, esse laneam naturam, ex qua impilia vestesque quædam conficiant. Sed neque

voir le mettre en œuvre. Les cordages qu'il fournit sont inaltérables dans l'eau douce et dans l'eau de mer. Quand les cordages ne doivent pas être mouillés, on préfère ceux de chanvre; mais le spart se nourrit dans l'eau, comme pour se dédommager de la soif qu'il a éprouvée dans l'aridité du sol natal. Un avantage qui lui est propre, c'est qu'on peut le raccommoder facilement, quelque usé qu'il soit, en mêlant du spart neuf avec le vieux. Mais pour bien apprécier cette herbe extraordinaire, qu'on se représente à quelle foule d'usages on l'emploie dans tous les pays, pour les agrès des navires, pour les machines de construction, enfin pour tous les besoins de la vie; et cette plante, qui nous rend tant de services, n'a pour croître, sur le rivage de Carthagène, qu'un espace de moins de trente milles de large sur moins de cent milles de long. Les frais de transport empêchent de la faire passer plus loin.

A quelle époque commença l'usage du spart.

IX. Les Grecs se servaient du jonc pour faire des cordages; c'est ce que prouve le nom même qu'ils donnent à cette plante. Ils employèrent ensuite les feuilles de palmier, l'écorce de tilleul; et il est très-probable que les Carthaginois n'ont fait que les imiter en travaillant de même le spart.

Du bulbe ériophore.

X. Suivant Théophraste, on trouve sur les bords des rivières une plante bulbeuse qui, entre la tunique extérieure et la partie comestible, porte une espèce de laine dont on fait une sorte de feutre et d'étoffe; mais

regionem, in qua fiat, neque quidquam diligentius, præterquam eriophoron id appellari, in exemplaribus, quæ quidem invenerim, tradit: neque omnino ullam mentionem habet, cuncta cura magna persecutus CCCXC annis ante nos, ut jam et alio loco diximus; quo apparet, post id temporis spatium in usum venisse spartum.

Quæ sine radice nascantur et vivant: quæ nascantur et seri non possint.

XI. Et quoniam a miraculis rerum cœpimus, sequemur eorum ordinem, in quibus vel maximum est, aliquid nasci aut vivere sine ulla radice. Tubera hæc vocantur, undique terra circumdata, nullisque fibris nixa, aut saltem capillamentis, nec utique extuberante loco in quo gignuntur, aut rimas agente: neque ipsa terræ cohærent. Cortice etiam includuntur, ut plane nec terram esse possimus dicere, nec aliud quam terræ callum. Siccis hæc fere et sabulosis locis, frutectosisque nascuntur. Excedunt sæpe magnitudinem mali cotonei, etiam librali pondere. Duo eorum genera: arenosa dentibus inimica, et altera sincera. Distinguuntur et colore, rufo, nigroque, et intus candido: laudatissima Africæ. Crescant, anne vitium id terræ (neque enim aliud intelligi potest) ea protinus globetur magnitudine, qua futurum est: et vivantne, an non, haud facile arbitror

il ne nous dit pas, du moins dans les exemplaires que j'ai pu me procurer, quelle est la patrie de cette plante: il se borne à nous apprendre qu'on l'appelle *ériophore*. Cet auteur, qui a traité l'histoire des plantes avec une si grande exactitude, trois cent quatre-vingt-dix ans avant nous, ne fait en aucun endroit mention du spart: preuve évidente que l'usage de cette plante est postérieur au temps où il écrivait.

Végétaux qui naissent et vivent sans racines; végétaux qui naissent sans qu'on puisse les semer.

XI. Nous avons commencé par traiter des merveilles de la nature, continuons à les examiner en détail. Une des principales, sans doute, c'est qu'une plante naisse et vive sans aucune racine : telle est la truffe. Entièrement cachée sous terre, elle n'a pas de fibres, pas le moindre chevelu ; on ne remarque à l'endroit où elle se forme ni protubérance ni gerçure ; elle n'est pas même adhérente au sol, mais enveloppée dans un tégument particulier: ainsi ce n'est point de la terre, mais une production calleuse qui s'y développe. Elle naît d'ordinaire dans les lieux secs, sablonneux et couverts de buissons. Il n'est pas rare de trouver des truffes plus grosses qu'un coing, et même du poids d'une livre. Il y en a de deux sortes : les unes sont pleines de sable et dangereuses pour les dents; les autres sont pures et nettes. Leur couleur varie : on en voit de rousses, de noires, et d'autres à chair blanche; les plus estimées sont celles d'Afrique. La truffe croît-elle peu à peu, ou bien cette informe production du sol, car ce ne peut être autre chose, acquiert-elle tout d'un coup la gros-

intelligi posse. Putrescendi enim ratio communis est iis cum ligno. Lartio Licinio prætorio viro jura reddenti in Hispania Carthagine, paucis his annis scimus accidisse, mordenti tuber, ut deprehensus intus denarius primos dentes inflecteret : quo manifestum erit, terræ naturam in se globari. Quod certum est, ex iis erunt quæ nascantur, et seri non possint.

Misy, iton, geranion.

XII. 3. Simile est et quod in Cyrenaica provincia vocant misy, præcipuum suavitate odoris ac saporis, sed carnosius : et quod in Thracia iton, et quod in Græcia geranion.

De tuberibus.

XIII. De tuberibus hæc traduntur peculiariter : quum fuerint imbres autumnales, ac tonitrua crebra, tunc nasci, et maxime e tonitribus : nec ultra annum durare : tenerrima autem verno esse. Quibusdam locis accepta riguis feruntur : sicut Mitylenis negant nasci, nisi exundatione fluminum invecto semine ab Tiaris. Est autem is locus, in quo plurima nascuntur. Asiæ nobilissima circa Lampsacum, et Alopeconnesum : Græciæ vero, circa Elin.

seur qu'elle doit avoir? A-t-elle la vie, ou non? C'est ce qu'il serait difficile de décider; du moins savons-nous qu'elle est sujette à la pourriture, comme le bois. Il y a peu d'années que Lartius Licinius, ex-préteur à Rome, et qui remplissait la même charge à Carthagène, en mordant une truffe, y rencontra un denier qui faillit lui casser les dents de devant. Ce fait montre évidemment que la truffe n'est qu'une agglomération de particules terreuses. Toujours est-il certain qu'elle doit être classée parmi les végétaux qui naissent d'eux-mêmes, et qu'on ne peut semer.

Misy, iton, geranium.

XII. 3. Le *misy* de la Cyrénaïque n'est qu'une espèce de truffe, d'un goût plus exquis et d'une odeur plus suave; elle est aussi plus charnue: tels sont encore l'*iton* des Thraces, et le *geranion* des Grecs.

Truffes.

XIII. Voici quelques particularités sur les truffes: elles croissent en abondance quand l'automne est pluvieux et que les tonnerres sont fréquens. Cette dernière circonstance aide singulièrement à leur production. Elles ne durent qu'un an. Les plus tendres sont celles qu'on récolte au printemps. En certains pays, on attribue aux eaux la naissance des truffes; ainsi il n'en croîtrait point à Mitylène, si le débordement des rivières n'en apportait la semence de Tiare, où elles se trouvent en grande quantité. Les truffes les plus renommées en Asie croissent aux environs de Lampsaque et d'Alopéconnèse; en Grèce, aux environs d'Élis.

Pezicæ.

XIV. Sunt et in fungorum genere a Græcis dicti pezicæ, qui sine radice aut pediculo nascuntur.

De laserpitio, et lasere : maspetum.

XV. Ab his proximum dicetur auctoritate clarissimum laserpitium, quod Græci silphion vocant, in Cyrenaica provincia repertum : cujus succum vocant laser : magnificum in usu medicamentisque, et ad pondus argenti denarii pensum. Multis jam annis in ea terra non invenitur, quoniam publicani, qui pascua conducunt, majus ita lucrum sentientes, depopulantur pecorum pabulo. Unus omnino caulis nostra repertus memoria, Neroni principi missus est. Si quando incidit pecus in spem nascentis, hoc deprehenditur signo : ove, quum comederit, dormiente protinus, capra sternutante. Diuque jam non aliud ad nos invehitur laser, quam quod in Perside, aut Media, et Armenia nascitur large, sed multo infra Cyrenaicum : id quoque adulteratum gummi, sacopenio, aut faba fracta. Quo minus omittendum videtur, C. Valerio, M. Herennio coss., Cyrenis advecta Romam publice laserpitii pondo xxx; Cæsarem vero dictatorem initio belli civilis, inter aurum argentumque protulisse ex ærario laserpitii pondo cxi. Id apud auctorès Græciæ evidentissimos invenimus natum

Péziques.

XIV. Les *peziques* des Grecs, qui naissent sans racines ni pédicule, sont mises au rang des champignons.

Laserpitium, laser; maspetum.

XV. Nous allons parler maintenant de cette plante fameuse, trouvée dans la Cyrénaïque, que nous avons appelée *laserpitium*, et les Grecs *silphion.* Son suc, connu sous le nom de *laser*, est tellement en vogue pour les médicamens et pour d'autres usages, qu'on le vend au poids de l'argent; mais depuis nombre d'années on ne trouve plus de laserpitium dans cette province, car cette plante y est détruite par le bétail que les fermiers des pâturages, pour grossir leurs profits, laissent paître dans les endroits qui la produisent. De notre temps, il ne s'en est trouvé qu'un seul pied, qui fut envoyé à Néron. S'il arrive que le bétail rencontre quelque pousse naissante de laserpitium, on s'en aperçoit aux signes suivans : la brebis qui en a mangé s'endort sur-le-champ, et la chèvre éternue. Depuis long-temps on ne nous apporte que le laserpitium, commun dans la Perse, la Médie et l'Arménie, mais qui est très-inférieur à celui de la Cyrénaïque; encore est-il falsifié avec la gomme, le sacopénium, et même avec la farine de fèves : aussi ne devons-nous pas oublier que, sous le consulat de Caïus Valerius et de Marcus Herennius, on apporta de Cyrène à Rome trente livres de laserpitium qui furent vendues publiquement ; et qu'au commencement de la guerre civile, César, alors dictateur, tira du trésor public, avec l'or et l'argent, cent onze livres de cette

12.

imbre piceo repente madefacta tellure, circa Hesperidum hortos Syrtimque majorem, septem annis ante oppidum Cyrenarum, quod conditum est Urbis nostræ anno CXLIII. Vim autem illam per quatuor millia stadium Africæ valuisse. In ea laserpitium gigni solitum, rem feram ac contumacem, et si coleretur, in deserta fugientem: radice multa crassaque, caule ferulaceo, aut simili crassitudine. Hujus folia maspetum vocabant, apio maxime similia. Semen erat foliaceum, folium ipsum vero deciduum. Vesci pecora solita, primoque purgari, mox pinguescere, carne mirabilem in modum jucunda. Post folia amissa, caule ipso et homines vescebantur decocto, asso, elixoque: eorum quoque corpora XL primis diebus purgante a vitiis omnibus. Succus duobus modis capiebatur: e radice, atque caule. Et hæc duo erant nomina: rhizias, atque caulias vilior illo ac putrescens. Radici cortex niger. Ad mercis adulteria, succum ipsum in vasa conjectum, admixto furfure, subinde concutiendo ad maturitatem perducebant, ni ita fecissent, putrescentem. Argumentum erat maturitatis, color, siccitasque sudore finito. Alii tradunt laserpitii radicem fuisse majorem cubitali, tuberque in ea supra terram. Hoc inciso, profluere solitum succum, ceu lactis, superenato caule, quem magydarin vocarunt. Folia aurei coloris pro semine fuisse, cadentia a

plante. Les auteurs les plus renommés de la Grèce nous apprennent que le laserpitium naquit tout à coup à la suite d'une pluie noire et épaisse comme de la poix, qui tomba aux environs du jardin des Hespérides et de la grande Syrte, sept ans avant la fondation de Cyrène, qui fut bâtie l'an 143 de Rome. La vertu productive de cette pluie s'étendit en Afrique sur un espace de quatre mille stades. Le laserpitium de ce pays était, dit-on, une plante sauvage et rebelle, qui fuyait en quelque sorte dans les déserts, plutôt que de se soumettre à la culture. Ses racines étaient épaisses et nombreuses, sa tige semblable à celle de la férule, ou de la même grosseur. Sa feuille, appelée *maspetum*, ressemblait à celle de l'ache, et tombait tous les ans. Sa graine était aplatie comme une feuille. Le bétail aimait fort cette herbe, qui le purgeait d'abord, l'engraissait ensuite, et donnait à sa chair un goût exquis. On mangeait la tige après la chute des feuilles, mais cuite, bouillie ou rôtie. Pendant les quarante premiers jours, elle purgeait le corps de toutes les humeurs vicieuses. Le suc se tirait de deux parties de la plante, de la racine et de la tige : aussi avait-il deux noms différens ; celui de la racine était appelé *rhizias*, celui de la tige *caulias* ; ce dernier se vendait moins cher, comme plus sujet à se gâter. L'écorce de la racine était noire. Pour falsifier le laserpitium, on versait le suc dans un vase, on y mêlait du son, et on le battait jusqu'à ce que le mélange fût intime, autrement il se serait gâté. On connaissait que la mixtion était à son vrai point, lorsqu'elle avait pris de la couleur, et qu'elle était parfaitement sèche. D'autres disent que la racine du laserpitium avait plus d'une coudée, qu'elle faisait voir

Canis ortu, Austro flante. Ex his laserpitium nasci solitum, annuo spatio et radice et caule consummantibus sese. Hoc et circumfodi solitum prodidere. Nec purgari pecora, sed ægra sanari, aut protinus mori, quod in paucis accidere. Persico silphio prior opinio congruit.

Magydaris.

XVI. Alterum genus ejus est, quod magydaris vocatur, tenerius et minus vehemens, sine succo: quod circa Syriam nascitur, non proveniens in Cyrenaica regione. Gignitur et in Parnasso monte copiosius, quibusdam laserpitium vocantibus: per quæ omnia adulteratur rei saluberrimæ utilissimæque auctoritas. Probatio sinceri prima, in colore modice rufo, et quum frangitur, candido intus, mox translucente: gutta, aqua salivaque liquescit. Usus in multis medicaminibus.

De rubia.

XVII. Sunt etiamnum duo genera, non nisi sordido nota vulgo, quum quæstu multum polleant. In primis

hors de terre une espèce de tubérosité qui rendait par incision un suc laiteux ; au dessus s'élevait la tige, appelée *magydaris*. Ses feuilles, de couleur d'or, tenaient lieu de graines; elles tombaient au lever de la Canicule, dès que soufflait le vent du midi. De ces feuilles naissait le laserpitium ; au bout d'un an, sa racine et sa tige avaient acquis leur perfection. Selon les mêmes auteurs, on était dans l'usage de déchausser cette plante : elle ne purgeait point le bétail, mais elle le guérissait quand il était malade, ou le faisait périr sur-le-champ ; ce dernier cas était fort rare. La première description s'applique au laserpitium de Perse.

Magydaris.

XVI. On en connaît une seconde espèce appelée magydaris, plus tendre, d'un effet moins puissant que la première, et qui ne rend point de suc. Elle croît sur les frontières de la Syrie, et non dans la Cyrénaïque. On trouve communément sur le mont Parnasse une plante qu'on a aussi nommée laserpitium ; on s'en sert, comme de la précédente, pour falsifier le véritable laser, dont les effets salutaires sont universellement reconnus. On distingue celui-ci aux marques suivantes : il est légèrement roux au dehors ; lorsqu'on le rompt, il paraît blanc et transparent au dedans ; il se fond en outre dans l'eau ou la salive. Il entre dans la composition de plusieurs médicamens.

Garance.

XVII. Nous avons encore deux plantes, connues seulement du plus bas peuple, par le profit considérable qu'elles

rubia tingendis lanis et coriis necessaria. Laudatissima Italica, et maxime suburbana : et omnes pæne provinciæ scatent ea. Sponte provenit, seriturque similitudine erviliæ. Verum spinosus ei caulis : geniculatus hic est, quinis circa articulos in orbe foliis. Semen ejus rubrum est. Quos in medicina usus habeat, suo dicemus loco.

De radicula.

XVIII. At quæ vocatur radicula, lavandis demum lanis succum habet : mirum quantum conferens candori mollitiæque. Nascitur sativa ubique, sed sponte præcipua in Asia Syriaque, saxosis et asperis locis. Trans Euphratem tamen laudatissima, caule ferulaceo, tenui, et ipso cibis indigenarum expetito, et unguentis, quidquid sit cum quo decoquatur : folio oleæ. Struthion Græci vocant : floret æstate, grata aspectu : verum sine odore, spinosa, et caule lanuginoso. Semen ei nullum, radix magna, quæ conditur ad quem dictum est usum.

Hortorum gratia.

XIX. 4. Ab his superest reverti ad hortorum curam,

lui procurent. La première est la garance, employée pour la teinture des laines, et nécessaire à la préparation des cuirs. La plus estimée est celle d'Italie, et surtout des environs de Rome. On la trouve communément dans presque toutes les provinces. Elle vient d'elle-même, ou bien on la sème comme les petits pois. Sa tige est piquante et noueuse; chaque nœud porte un verticille de cinq feuilles. Sa graine est rouge. Nous parlerons ailleurs de l'usage de cette plante en médecine.

Radicule.

XVIII. Celle que nous appelons *radicula* fournit un suc utile pour le nettoyage des laines, auxquelles elle donne une blancheur et une douceur merveilleuses. L'espèce cultivée vient partout; quant à la sauvage, on estime celle de l'Asie Mineure et de la Syrie : elle croît dans les terrains rudes et pierreux, mais la meilleure se trouve au delà de l'Euphrate. Sa tige est mince et semblable à celle de la férule. C'est un mets recherché des habitans, qui l'emploient aussi dans les parfums, en la faisant bouillir avec d'autres ingrédiens. Sa feuille est celle de l'olivier. Les Grecs nomment cette plante *struthion*. Elle fleurit en été, mais ses fleurs, d'un aspect agréable, n'ont point d'odeur. Sa tige est épineuse et couverte de duvet. Elle ne porte point de graines. Sa racine, qui est grosse, est réservée pour l'usage dont nous avons parlé en premier lieu.

Agrément des jardins.

XIX. 4. Passons à la culture des jardins; ce sujet se

et suapte natura memorandam, et quoniam antiquitas nihil prius mirata est, quam Hesperidum hortos, ac regum Adonis et Alcinoi : itemque pensiles, sive illos Semiramis, sive Assyriæ rex Cyrus fecit, de quorum opere alio volumine dicemus. Romani quidem reges ipsi coluere. Quippe etiam Superbus Tarquinius nuntium illum sævum atque sanguinarium filio remisit ex horto. In XII tabulis legum nostrarum nusquam nominatur villa, semper in significatione ea hortus : in horto vero heredium. Quam rem comitata est et religio quædam : hortoque et foco tantum contra invidentium effascinationes, dicari videmus in remedio satyrica signa, quamquam hortos tutelæ Veneris adsignante Plauto. Jam quidem hortorum nomine in ipsa urbe delicias, agros, villasque possident. Primus hoc instituit Athenis Epicurus, otii magister. Usque ad eum, moris non fuerat in oppidis habitari rura. Romæ quidem per se hortus ager pauperis erat.

Ex horto plebei macellum, quanto innocentiore victu! Mergi enim, credo, in profunda satius est, et ostrearum genera naufragio exquiri, aves ultra Phasidem amnem peti, et fabuloso quidem terrore tutas, immo sic pretiosiores, alias in Numidiam atque Æthiopiæ sepulcra : aut pugnare cum feris, mandique capientem quod mandat alius. At hercule quam vilia hæc, quam

recommande assez par lui-même. Rien n'a plus excité l'admiration de l'antiquité que les jardins des Hespérides, des rois Adonis et Alcinoüs, et ces terrasses suspendues, ouvrage de Sémiramis, ou de Cyrus, roi d'Assyrie. Nous devons en parler ailleurs. Les rois de Rome n'ont pas eux-mêmes dédaigné cette culture : ce fut de son jardin que Tarquin le Superbe renvoya à son fils le courrier dont le retour fatal coûta tant de sang (aux habitans de Gabies). Le mot *villa,* dans nos lois des Douze-Tables, n'est jamais employé pour désigner une métairie, mais bien celui de *hortus.* Le mot *heredium*, l'héritage, y désigne le jardin. On a même attaché des idées religieuses à cette sorte de propriété. Le foyer et le jardin sont les seuls endroits où nous voyons consacrer des figures de satyres, pour détourner les maléfices de l'envie. Plaute néanmoins met les jardins sous la protection de Vénus. Aujourd'hui, sous le nom de jardin, on possède, même au centre de Rome, des ombrages délicieux, des campagnes et des métairies. Épicure, maître en l'art de jouir de la vie oisive, introduisit le premier cet usage ; avant lui, on ne savait pas trouver la campagne au milieu des villes.

A Rome, le jardin était le champ du pauvre : c'était du jardin que le peuple tirait ses provisions. Que cette frugalité lui épargnait de maux ! Mais sans doute il vaut mieux s'enfoncer dans les abîmes de la mer, se perdre sous les flots pour y choisir des huîtres, courir au delà du Phase pour chercher des oiseaux que les récits effrayans de la fable semblaient devoir garantir de nos atteintes, et qui n'en sont que d'un plus grand prix à nos yeux ; en poursuivre d'autres chez les

parata voluptati satietatique, nisi eadem, quæ ubique, indignatio occurreret! Ferendum sane fuerit exquisita nasci poma, alia sapore, alia magnitudine, alia monstro, pauperibus interdicta: inveterari vina, saccisque castrari: nec cuiquam adeo longam esse vitam, ut non ante se genita potet: e frugibus quoque quoddam alimentum sibi excogitasse luxuriam, ac medullam tantum earum: superque pistrinarum operibus et cælaturis vivere, alio pane procerum, alio vulgi, tot generibus usque ad infimam plebem descendente annona. Etiamne in herbis discrimen inventum est, opesque differentiam fecere in cibo, etiam uno asse venali? In his quoque aliqua sibi nasci tribus negant, caule in tantum saginato, ut pauperis mensa non capiat. Silvestres fecerat natura corrudas, ut quisque demeteret passim: ecce altiles spectantur asparagi: et Ravenna ternos libris rependit. Heu prodigia ventris! Mirum esset non licere pecori carduis vesci: non licet plebi. Aquæ quoque separantur, et ipsa naturæ elementa vi pecuniæ discreta sunt. Hi nives, illi glaciem potant, pœnasque montium in voluptatem gulæ vertunt. Servatur algor æstibus, excogitaturque ut alienis mensibus nix algeat. Decoquunt alii aquas: mox et illas hiemant. Nihil utique homini sic, quomodo rerum naturæ placet. Etiamne herba aliqua divitiis tantum nascitur? Nemo Sacros

Numides, et jusque dans les tombeaux d'Éthiopie, ou livrer combat aux animaux féroces, et se faire dévorer pour satisfaire la voracité d'autrui. Ah! que les productions des jardins seraient à meilleur compte! qu'elles suffiraient facilement à nos plaisirs et à nos besoins! Mais ici l'on trouve les mêmes sujets d'indignation que partout ailleurs. Souffrons, s'il le faut, qu'il naisse des fruits rares et recherchés, que leur saveur, leur grosseur ou leur monstruosité interdisent aux pauvres; qu'on laisse vieillir les vins; qu'on les énerve, en les faisant passer par la toile; que l'homme le plus vieux puisse toujours boire des vins plus vieux que lui. Souffrons que le luxe se réserve la moelle du grain, et s'en compose un mets pour lui seul; que la pâte, travaillée et sculptée par une main habile, fasse distinguer le pain du riche de celui du pauvre; qu'il y ait des blés différens pour chaque condition jusqu'à la plus basse: mais trouver une distinction jusque dans les herbes! Les richesses établir des différences dans un mets qui ne se vend qu'un as! il en est auxquels le peuple n'ose prétendre. La culture grossit le chou au point que la table du pauvre ne peut le contenir. La nature avait voulu que les asperges fussent sauvages, afin que chacun les cueillît en tous lieux; mais déjà l'art les nourrit et les perfectionne au point que trois asperges de Ravenne pèsent une livre. Excès monstrueux de la gourmandise! on verrait avec surprise le chardon interdit aux bestiaux; il l'est au peuple. Il y a aussi des eaux privilégiées, et l'argent a mis des distinctions, même entre les élémens. Les uns boivent de la neige, les autres de la glace: le fléau des montagnes est devenu une jouissance pour la sensualité. On fait pro-

Aventinosque montes, et iratæ plebis secessus circumspexerit: mox enim certe æquabit, quos pecunia separaverit. Itaque hercule nullum macelli vectigal majus fuit Romæ, clamore plebis incusantis apud omnes principes, donec remissum est portorium mercis hujus: compertumque non aliter quæstuosius censum haberi aut tutius, ac minore fortunæ jure, quum credatur pensio ea pauperum. Is in solo sponsor est, et sub dio reditus, superficiesque cælo quocumque gaudens.

Hortorum Cato prædicat caules. Hinc primum agricolæ æstimabantur prisci, et sic statim faciebant judicium, nequam esse in domo matrem familias (etenim hæc cura feminæ dicebatur) ubi indiligens esset hortus: quippe e carnario, aut macello vivendum esse. Sed nec caules, ut nunc, maxime probabant, damnantes pulmentaria, quæ egerent alio pulmentario: id erat oleo parcere; nam gari desideria etiam in exprobratione erant. Horti maxime placebant, quia non egerent igni, parcerentque ligno, expedita res et parata semper: unde et

vision de froid pour le temps des chaleurs. On a trouvé le secret de faire geler la neige au fort de l'été. D'autres font bouillir l'eau, et la transforment en glace un moment après. Nulle chose ne plaît à l'homme telle que la nature l'a faite. Mais faut-il aussi qu'il y ait des herbes qui ne croissent que pour les riches? Et personne ne tourne ses regards vers le mont Sacré et vers le mont Aventin, antiques retraites d'un peuple irrité! Ah! bientôt l'égalité rapprochera ceux que la richesse avait séparés. Les droits énormes que payaient ces denrées excitèrent les réclamations de la multitude; elle fatigua de ses cris tous les empereurs, jusqu'à ce que les légumes eussent été exemptés de toute imposition. L'expérience a prouvé que le moyen le plus avantageux de percevoir la taxe, le plus sûr et le plus indépendant de la fortune, était de regarder le jardin du pauvre comme sa caution envers l'état. Le sol même répond pour lui: c'est un bien au soleil, une surface qui réussit sous toute exposition.

Caton vante les choux de jardins. C'était d'après leur culture qu'on appréciait les anciens cultivateurs; et comme l'inspection du jardin regardait la femme, on jugeait, lorsqu'il était négligé, que la maîtresse de la maison n'entendait rien au ménage, car il fallait alors avoir recours à la boucherie ou au marché. Mais les choux eux-mêmes n'étaient pas, comme aujourd'hui, recherchés de préférence; on dédaignait un mets qu'un autre mets assaisonne: par là on économisait l'huile. Pour le garum, il eût été honteux de le désirer. Ce qui leur faisait surtout aimer les jardins, c'est que les légumes n'exigent pas de feu, qu'ils épargnent le bois, qu'ils présentent des mets toujours prêts et sous la main. Pré-

acetaria appellantur, facilia concoqui, nec oneratura sensum cibo, et quæ minime accederent desiderium panis. Pars eorum ad condimenta pertinens fatetur domi versuram fieri solitam : atque non Indicum piper quæsitum, quæque trans maria petimus. Jam quoque in fenestris suis plebs urbana in imagine hortorum quotidiana oculis rura præbebant, antequam præfigi prospectus omnes coegit multitudinis innumeræ sæva latrocinatio. Quamobrem sit aliquis et his honos, neve auctoritatem rebus vilitas adimat, quum præsertim etiam cognomina procerum inde nata videamus; Lactucinosque in Valeria familia non puduisse appellari : et contingat aliqua gratia operæ curæque nostræ, Virgilio quoque confesso, quam sit difficile verborum honorem tam parvis perhibere.

Digestio terræ.

XX. Hortos villæ jungendos non est dubium, riguosque maxime habendos, si contingat, præfluo amne : si minus e puteo rota, organisve pneumaticis, vel tollenonum haustu rigandos. Solum proscindendum a Favonio : in autumnum præparandum est post XIV dies, iterandumque ante brumam. Octo jugerum operis palari justum est, fimum tres pedes alte cum terra mis-

parés au vinaigre, ils sont d'une digestion facile, ne surchargent point l'estomac, et tiennent presque lieu de pain. Ceux qui entrent dans les assaisonnemens attestent que nos ancêtres n'étaient pas dans l'usage de recourir à la bourse d'autrui; ils savaient se passer du poivre de l'Inde, et des épices que nous allons chercher au delà des mers. Le peuple même de la ville, entretenant à ses fenêtres des espèces de jardins, présentait aux yeux le continuel spectacle de la campagne, avant que les brigandages affreux d'une multitude trop nombreuse eussent forcé de griller les fenêtres des maisons. Les jardins méritent donc aussi quelque estime, et le peu d'importance de cette culture ne doit pas la faire mépriser. Que dis-je? c'est à elle que les plus grands personnages de Rome doivent leur surnom. Une branche de la famille Valeria ne s'est pas crue déshonorée de tenir le sien d'une laitue (*Lactucinus*). J'espère qu'on me saura quelque gré de mon travail, puisque Virgile lui-même reconnaît combien il est difficile de traiter noblement un sujet si peu relevé.

Distribution de la terre.

XX. Le jardin doit être contigu à la métairie, et, s'il se peut, dans le voisinage d'une eau courante, pour la facilité des arrosemens; sinon l'on emploiera l'eau de puits, au moyen d'une roue, d'une pompe ou d'une bascule. Il faut ouvrir la terre aux premiers souffles du vent d'ouest; quatorze jours après, la préparer pour l'automne, et lui donner encore une autre façon avant l'hiver. Il ne faut pas moins de huit hommes pour bêcher un arpent; car on doit mêler le fumier avec la

ceri, areis distingui, easque resupinis pulvinorum toris, ambiri singulas tramitum sulcis, qua detur accessus homini, scatebrisque decursus.

Nascentium, præter fruges, et frutices.

XXI. In hortis nascentium alia bulbo commendantur, alia capite, alia caule, alia folio, alia utroque, alia semine, alia cortice, alia cute, aut cartilagine, alia carne, alia tunicis carnosis.

Natura, et genera, et historiæ nascentium in hortis rerum xx. In omnibus dicitur quomodo quæque serantur.

XXII. Aliorum fructus in terra est, aliorum et extra, aliorum non nisi extra. Quædam jacent crescuntque, ut cucurbitæ et cucumis. Eadem pendent, quamquam graviora multo etiam iis quæ in arboribus gignuntur: sed cucumis cartilagine. Cortex huic uni maturitate transit in lignum. Terra conduntur raphani, napique, et rapa: atque alio modo inulæ, siser, pastinacæ. Quædam vocabimus ferulacea, ut anethum, malvas. Namque tradunt auctores, in Arabia malvas septimo mense arborescere, baculorumque usum præbere extemplo. Sed et arbor est malva in Mauretania Lixi oppidi æstuario, ubi Hesperidum horti fuisse produntur cc passibus ab Oceano, juxta delubrum Herculis, antiquius Gaditano,

terre à la profondeur de trois pieds, partager le jardin en planches ou couches à bords relevés, pratiquer autour de chacune des sentiers par lesquels on puisse approcher et faire circuler les eaux d'arrosement.

Des plantes de jardins, à l'exception des grains et des arbustes.

XXI. On recherche dans les plantes de jardins différentes parties : la bulbe, la tête, la tige, les feuilles, ou bien la tige et les feuilles à la fois ; la graine, l'écorce, la croûte ou l'enveloppe cartilagineuse, la chair, et enfin les tuniques charnues.

Histoire naturelle de vingt espèces différentes qui naissent dans les jardins. Indication de la méthode qu'on suit pour l'ensemencement de chacune.

XXII. Les unes ont le fruit en terre, les autres en terre et hors de terre, d'autres hors de terre seulement. Quelques-unes croissent à terre, comme certaines espèces de courges et de concombres ; il en est d'autres qui sont suspendues aux branches des arbres, quoique pesant beaucoup plus que les fruits de l'arbre qui leur sert d'appui. Le concombre a une enveloppe cartilagineuse ; c'est le seul fruit dont l'écorce devienne aussi dure que le bois quand il est mûr. Les raiforts, les navets et les raves sont cachés en terre ; l'aunée, le siser, le panais le sont aussi, mais d'une manière différente. Il y a d'autres plantes que j'appellerai *férulacées*, comme l'aneth et les mauves. En effet, des auteurs nous disent qu'en Arabie les mauves deviennent, en sept mois, de la grandeur des arbres, et fournissent des bâtons qui ne coûtent aucune préparation. On trouve aussi une mauve

ut ferunt. Ipsa altitudinis pedum xx, crassitudinis quam circumplecti nemo possit. In simili genere habebitur et cannabis. Necnon et carnosa aliqua appellabimus, ut spongias in humore pratorum enascentes. Fungorum enim callum, in ligni arborumque natura diximus, et alio genere tuberum paulo ante.

Quæ cartilaginei generis : cucumeres : pepones.

XXIII. 5. Cartilaginei generis, extraque terram est cucumis, mira voluptate Tiberio principi expetitus. Nullo quippe non die contigit ei, pensiles eorum hortos promoventibus in solem rotis olitoribus : rursusque hibernis diebus intra specularium munimenta revocantibus. Quin lacte mulso semine eorum biduo macerato, apud antiquos Græciæ auctores scriptum est seri oportere, ut dulciores fiant. Crescunt qua coguntur forma. In Italia virides, et quam minimi : in provinciis quam maximi : et cerini, aut nigri. Placent copiosissimi Africæ, grandissimi Mœsiæ : quum magnitudine excessere, pepones vocantur. Vivunt hausti in stomacho in posterum diem, nec perfici queunt in cibis, non insalubres tamen plurimum. Natura oleum odere mire : nec minus aquas

arborescente sur la côte de Mauritanie, près d'une lagune contiguë à la ville de Lixe, où était, dit-on, le jardin des Hespérides. Cet arbre, qu'on voit à deux cents pas de l'Océan, près d'un temple d'Hercule, plus ancien, à ce qu'on prétend, que celui de Cadix, a vingt pieds de hauteur, et il est si gros qu'un homme ne saurait l'embrasser. Au nombre de ces plantes nous mettrons aussi le chanvre. Il en est d'autres que j'appellerai charnues : telles sont les *éponges*, qui naissent dans les prairies trop humides. Nous avons parlé des champignons en traitant des arbres et des plantes ligneuses; et quant aux truffes, nous venons de nous en occuper.

Végétaux du genre cartilagineux : concombres, pepons.

XXIII. 5. Les concombres sont cartilagineux, et ont le fruit hors de terre. L'empereur Tibère les aimait avec passion; aussi en servait-on tous les jours à sa table. On les cultivait dans des caisses suspendues sur des roues, afin de pouvoir facilement les exposer au soleil, et les retirer en hiver dans des serres garnies de vitrages. Les anciens auteurs grecs prétendent que pour avoir des concombres plus doux, il faut, avant que de les semer, en laisser, pendant deux jours, tremper la graine dans du lait miellé. Les fruits prennent telle forme qu'on veut leur donner. En Italie, ils sont verts et très-petits; dans les provinces, il en existe de fort gros qui sont jaunes ou noirs. Ceux d'Afrique sont excellens et fort communs. Ceux de la Mœsie deviennent très-gros; si leur grosseur est excessive, on les appelle *pepons*. Le concombre est lourd sur l'estomac, où il se conserve jusqu'au lendemain sans pouvoir être digéré; cependant il n'est pas

diligunt. Desecti quoque ad eas modice distantes adrepunt: aut si quid obstet, versi pandantur, curvanturque: id vel una nocte deprehenditur, si vas cum aqua subjiciatur a quatuor digitorum intervallo, descendentibus ante posterum diem: at si oleum eodem modo sit, in hamos curvatis. Iidem in fistula flore demisso, mira longitudine crescunt. Ecce quum maxime nova forma eorum in Campania provenit mali cotonei effigie. Forte primo natum ita audio unum: mox semine ex illo genus factum: melopeponas vocant. Non pendent hi, sed humi rotundantur. Mirum in his, præter figuram coloremque, et odorem, quod maturitatem adepti, quamquam non pendentes, statim a pediculo recedunt. Columella suum tradit commentum, ut toto anno contingant. Fruticem rubi quam vastissimum in apricum locum transferre, et recidere, duum digitorum relicta stirpe, circa vernum æquinoctium: ita in medulla rubi semine cucumeris insito, terra minuta fimoque circumaggeratas resistere frigori radices. Cucumerum Græci tria genera fecere: Laconicum, Scytalicum, Bœoticum. Ex his tantum Laconicum aqua gaudere.

Sunt qui herba, quæ vocatur culix nomine, trita,

trop malsain. Il a pour l'huile une haine étonnante, et non moins d'amour pour l'eau. Même coupé par le pied, il se traîne près de l'eau, s'il s'en trouve à une faible distance; rencontre-t-il un obstacle, il se tourne du moins et se courbe du côté de l'humidité : c'est ce qu'on peut reconnaître dans l'espace d'une seule nuit, en plaçant près d'un concombre, à quatre doigts de distance, un vase rempli d'eau; le lendemain, le concombre se sera approché : il sera recourbé en arrière si le vase contient de l'huile. Les concombres en fleur, introduits dans des tuyaux, deviennent d'une longueur surprenante. Une espèce toute nouvelle s'est montrée en Campanie; elle a la forme du coing. Le premier individu naquit, dit-on, par le seul effet du hasard, ses graines ensuite propagèrent l'espèce. Ces sortes de fruits s'appellent *melo-pepons* (melons?); ils ne sont point suspendus, ils croissent à terre en masse ronde. Outre leur figure, leur couleur et leur odeur, ils ont ceci de particulier, qu'aussitôt après leur maturité ils quittent leur queue, quoiqu'ils n'y soient pas suspendus. Columelle donne un moyen de son invention pour avoir des concombres toute l'année : c'est de prendre, vers l'équinoxe du printemps, la ronce la plus grosse qu'il sera possible, de la transplanter dans un endroit exposé au soleil, et d'en couper les branches et la tige à deux doigts de terre; ensuite, d'enter la graine de concombre dans la moelle de la ronce : les racines, couvertes tout à l'entour de fumier et de menue terre, résisteront à la rigueur du froid. Les Grecs distinguent trois espèces de concombres : ceux de Laconie, ceux de Scytalie et ceux de Béotie. Les premiers seulement aiment l'eau.

Si avant de semer la graine de concombre on la met

semen eorum maceratum seri jubeant, ut sine semine nascantur.

Cucurbita.

XXIV. Similis et cucurbitis natura, dumtaxat in nascendo. Æque hiemem odere. Amant rigua ac fimum. Seruntur ambo semine in terra sesquipedali fossura, inter æquinoctium vernum, et solstitium : Parilibus tamen aptissime. Aliqui malunt ex kalendis martii cucurbitas, et nonis cucumeres, et per Quinquatrus serere, simili modo reptantibus flagellis scandentes parietum aspera in tectum usque, natura sublimitatis avida. Vires sine adminiculo standi non sunt, velocitas pernix, levi umbra cameras ac pergulas operiens. Inde hæc duo prima genera : camerarium ; et plebeium, quod humi repit. In priore mire tenui pediculo libratur pondus immobile auræ. Cucurbita quoque omni modo fastigatur, vaginis maxime vitilibus, conjecta in eas postquam defloruit : crescitque qua cogitur forma, plerumque et draconis intorti figura. Libertate vero pensili concessa, jam visa est novem pedum longitudinis. Particulatim cucumis floret, sibi ipse superflorescens, et sicciores locos patitur, candida lanugine obductus, magisque quum crescit.

tremper dans le suc de l'herbe appelée *culix*, on aura des concombres qui ne porteront point de semences.

Courges.

XXIV. Les courges ressemblent aux concombres, du moins lèvent-elles de la même manière; elles craignent également le froid; elles aiment l'eau et le fumier. On les sème, comme les concombres, dans des tranchées profondes d'un pied et demi, entre l'équinoxe de printemps et le solstice d'été; mais le temps le plus favorable, c'est aux fêtes des Parilies. D'autres aiment mieux semer les courges aux kalendes de mars, les concombres aux nones du même mois, ou pendant les fêtes de Minerve. La courge étend ses branches comme le concombre, et monte le long des murailles jusque sur le toit des maisons, tant cette plante aime à s'élever; cependant elle ne peut se soutenir d'elle-même. Elle croît très-vite : aussi a-t-elle bientôt couvert d'un léger ombrage les treilles et les berceaux. Pour cette raison, on distingue la courge de treilles de la courge commune, qui rampe à terre. On voit avec surprise, dans la première de ces espèces, une queue extrêmement menue soutenir un fruit que son poids rend immobile à tous vents. La courge prend aussi toute sorte de figures; on la met d'ordinaire dans des étuis d'osier aussitôt qu'elle est défleurie; elle prend en croissant la forme de cette enveloppe étrangère, et le plus souvent celle d'un serpent entortillé. Suspendue en liberté, elle acquiert jusqu'à neuf pieds de longueur. Le concombre ne montre pas ses fleurs toutes à la fois, mais successivement. Il s'accommode d'un terrain sec. Il est cou-

Cucurbitarum numerosior usus. Et primus caulis in cibo. Atque ex eo in totum natura diversa. Nuper in balinearum usum venere urceorum vice, jam pridem vero etiam cadorum ad vina condenda. Cortex viridi tener: deraditur nihilominus in cibis. Cibos salubres ac lenes pluribus modis existimant, qui perfici humano ventre non queant, sed non intumescant. Semina quæ proxima collo fuerint, proceras pariunt: item ab imis, sed non comparandas supra dictis: quæ in medio rotundas: quæ in lateribus, crassas brevioresque. Siccantur in umbra, et quum libeat serere, in aqua macerantur. Cibis, quo longiores tenuioresque, eo gratiores. Et ob id salubriores, quæ pendendo crevere: minimumque seminis tales habent, duritia ejus in cibis gratiam terminante. Eas quæ semini serventur, ante hiemem præcidi non est mos. Postea fumo siccantur, condendis hortensiorum seminibus rusticæ supellectili. Inventa est ratio, qua cibis quoque servarentur: eodemque modo cucumis, usque ad alios pæne proventus: et id quidem in muria fit. Sed et scrobe, opaco in loco arena substrato, fenoque sicco opertos, ac deinde terra, virides servari tradunt. Sunt et silvestres in utroque genere, et omnibus fere hortensiis. Sed et his medica tantum natura est. Quam ob rem differentur in sua volumina.

vert d'une bourre blanche qui devient plus épaisse à mesure qu'il grossit.

L'usage des courges est plus varié ; on en mange même les jeunes tiges : elles sont, du reste, d'une nature tout-à-fait différente. C'est depuis peu qu'on emploie les courges dans les bains, en guise d'aiguières ; mais il y a long-temps qu'elles servent de barils pour mettre les vins. Encore vertes, elles ont une peau tendre, qu'on ne laisse pas d'enlever quand on les apprête pour la table. Elles passent pour un aliment doux et sain, d'une digestion très-difficile, mais qui ne gonfle point le ventre. La graine qui est le plus près du col du fruit donne les courges longues ; celle d'en bas les produit moins longues ; celle du milieu les donne rondes ; celle des côtés, grosses et courtes. La graine est séchée à l'ombre ; on la met tremper dans l'eau avant de la semer. Les courges les plus longues et les plus menues sont les plus délicates : aussi celles de treilles sont-elles les meilleures ; d'ailleurs elles ont moins de graine : or la dureté de la graine ôte à cet aliment une partie de sa bonté. Celles que l'on veut garder pour graines ne sont cueillies qu'à l'entrée de l'hiver. On les fait ensuite sécher à la fumée, et elles servent à renfermer les semences des plantes de jardin. On a trouvé le moyen de conserver pour la table les courges et les concombres, presque jusqu'à la récolte suivante : c'est de les mettre dans la saumure. Toutefois assure-t-on que ces fruits, posés sur le sable au fond d'une fosse creusée dans un endroit sombre, recouverts de foin sec et ensuite de terre, s'y conservent toujours verts. On trouve des espèces sauvages de courges et de concombres comme de toutes les plantes de jardins, mais on ne les emploie

De rapis : napis.

XXV. Reliqua cartilaginum naturæ terra occultantur omnia. In quibus de rapis abunde dixisse poteramus videri, nisi medici masculini sexus facerent in his rotunda, latiora vero et concava feminini, præstantiora suavitate, et ad condiendum faciliora : quæ sæpius sata transeunt in marem. Iidem naporum quinque genera fecere : Corinthium, Cleonæum, Liothasium, Bœoticum, et quod per se viride dixerunt. Ex iis in amplitudinem adolescit Corinthium, nuda fere radice. Solum enim hoc genus superne tendit, non ut cetera in terram. Liothasium quidam Thracium appellant, frigorum patientissimum. Ab eo Bœoticum dulce est, rotunditate etiam brevi notabile, neque ut Cleonæum prælongum. In totum quidem, quorum tenuia folia, ipsi quoque dulciores : quorum scabra, et angulosa, et horrida, amariores. Est præterea genus silvestre, cujus folia sunt erucæ similia. Palma Romæ Amiterninis datur, inde Nursinis : tertia nostratibus. Cetera de satu eorum in rapis dicta sunt.

De raphanis.

XXVI. Cortice et cartilagine constant raphani : mul-

qu'en médecine; aussi nous réservons-nous d'en parler plus loin.

Raves ; navets.

XXV. Toutes les autres plantes cartilagineuses sont cachées en terre. De ce nombre sont les raves, dont nous avons déjà traité assez au long. Bornons-nous à ajouter que, selon le sentiment des médecins, les raves rondes sont des mâles, les plates et les creuses, des femelles. Ces dernières sont d'un meilleur goût et plus faciles à confire ; leur graine ressemée plusieurs fois ne donne plus que des raves mâles. Les mêmes auteurs ont établi cinq espèces de navets : le Corinthien, le Cléonien, le Liothasien, le Béotien, et celui qu'ils désignent par l'épithète de *vert*. Le Corinthien est le plus gros, et découvre presque entièrement sa racine ; car c'est la seule espèce qui se porte en haut, toutes les autres se dirigent vers le bas. Le Liothasien, nommé par d'autres Thracien, résiste le mieux au froid. Après lui, le Béotien a la saveur la plus douce : il est remarquable en ce qu'il est rond et court ; le Cléonien, au contraire, est fort long. En général, les navets à feuilles minces et unies sont plus doux ; les navets à feuilles âpres, rudes et anguleuses, sont plus amers. Il en existe une espèce sauvage dont les feuilles sont semblables à celles de la roquette. A Rome, les navets les plus estimés sont ceux d'Amiterne, ensuite ceux de Nursia, et enfin ceux de Vérone. Nous avons parlé de leur culture en traitant des raves.

Raiforts.

XXVI. Les raiforts ont le cartilage et l'écorce ; quel-

tisque eorum cortex crassior etiam, quam quibusdam arborum. Amaritudo plurima illis est, et pro crassitudine corticis. Cetera quoque aliquando lignosa. Et vis mira colligendi spiritum, laxandique ructum: ob id cibus illiberalis, utique si proxime olus mandatur: si vero cum olivis drupis, rarior ructus fit, minusque fœtidus. Ægypto mire celebratur propter olei fertilitatem, quod e semine ejus faciunt. Hoc maxime cupiunt serere, si liceat: quoniam et quæstus plus quam a frumento, et minus tributi est, nullumque copiosius oleum.

Genera raphani Græci fecere tria, foliorum differentia, crispi, atque lævis, et tertium silvestre. Atque huic lævia quidem, sed breviora ac rotunda, copiosaque; atque fruticosa: sapor autem asper, et medicamenti instar ad eliciendas alvos. Et in prioribus tamen differentia a semine est: quoniam aliqua pejus, aliqua admodum exiguum ferunt. Hæc vitia non cadunt, nisi in crispa folia.

Nostri alia fecere genera: Algidense a loco, longum atque translucidum. Alterum rapi figura, quod vocant Syriacum, suavissimum fere ac tenerrimum, hiemisque patiens. Præcipuum tamen est, quod e Syria non pridem advectum apparet, quoniam apud auctores non reperitur: id autem tota hieme durat. Etiamnum unum

quefois même celle-ci est plus épaisse que l'écorce de certains arbres. Ils sont très-âcres, et à proportion que l'écorce est plus épaisse; quelquefois aussi leur substance devient ligneuse. Au reste, les raiforts sont extrêmement flatueux, et causent beaucoup de rapports ; aussi ne conviennent-ils pas à la bonne compagnie, surtout si on les mange avec d'autres légumes : avec des olives encore vertes, les rapports sont moins fréquens et moins désagréables. Les Égyptiens estiment singulièrement le raifort, à cause de la grande quantité d'huile qu'ils en tirent, car aucune graine n'en donne autant que la sienne; aussi la sèment-ils de préférence, et autant qu'il leur est permis de le faire, car ils y trouvent plus de profit qu'au blé, et ils paient moins d'impôts.

Les Grecs, d'après la différence des feuilles, ont partagé les raiforts en trois espèces : ils sont ou crépus, ou lisses, ou sauvages; ces derniers ont les feuilles lisses, mais nombreuses, courtes et rondes. Leur port est celui d'un arbrisseau. Le goût en est âpre, et ils lâchent le ventre. Quelques espèces de raiforts se distinguent par la graine, qui est en très-petite quantité, ou de qualité inférieure; mais ces défauts sont particuliers aux raiforts à feuilles crépues.

Chez les Latins, les espèces sont différentes : ils connaissent le raifort du mont Algide, long et transparent; le raifort dit de Syrie, de la forme de la rave, très-doux et très-tendre, et qui ne craint pas le froid ; le meilleur cependant est celui qui ne nous est venu que depuis peu de la Syrie : du moins, les auteurs n'en parlent-ils nulle part ; il dure tout l'hiver. Il y a une espèce sauvage, appelée par les Grecs *agrion ;* par les

silvestre Græci agrion vocant, Pontici armon, alii leucen, nostri armoraciam, fronde copiosius quam corpore. In omnibus autem probandis maxime spectantur caules: immitium enim rotundiores crassioresque, ac longis canalibus. Folia ipsa tristiora, et angulis horrida.

Seri vult raphanus terra soluta, humida. Fimum odit, palea contentus. Frigore adeo gaudet, ut in Germania infantium puerorum magnitudinem æquet. Seritur post idus febr. ut vernus sit: iterumque circa Vulcanalia, quæ satio melior. Multi et martio, et aprili serunt, et septembri. Incipiente incremento, confert alterna folia circumobruere, ipsos vero adcumulare. Nam qui extra terram emersit, durus fit atque fungosus. Aristomachus detrahi folia per hiemem jubet, et, ne lacunæ stagnent, adcumulare: ita in æstatem grandescere. Quidam prodidere, si palo adacto caverna palea insternatur sex digitorum altitudine, deinde in semen fimumque et terra congeratur, ad magnitudinem scrobis crescere. Præcipue tamen salsis aluntur. Itaque etiam talibus aquis irrigantur, et in Ægypto nitro sparguntur, ubi sunt suavitate præcipui. In totum quoque salsugine amaritudo eorum eximitur, fiuntque coctis similes. Namque et cocti dulcescunt, et in naporum vicem transeunt. Crudos medici suadent, ad colligenda acria viscerum,

nations pontiques, *armon ;* par d'autres, *leuce ;* par les Latins, *armoracia :* elle a beaucoup de feuilles et peu de racines; au reste, on reconnaît les bons raiforts à la tige. Dans les espèces âcres, les tiges sont plus rondes, plus grosses, et sillonnées par de longs canaux ; les feuilles rudes, anguleuses, et d'un aspect désagréable.

Le raifort veut une terre légère et humide ; il hait le fumier, et se contente de paille. Il se trouve si bien du froid, qu'en Germanie on en voit de la grosseur d'un enfant. On le sème d'abord après les ides de février, pour en avoir au printemps; et ensuite au mois d'août, vers les fêtes de Vulcain : c'est l'époque la plus favorable : d'autres le sèment en mars, avril et septembre. Quand il commence à grossir, il est bon de couvrir successivement ses feuilles et de le rechausser lui-même, car hors de terre il devient dur et spongieux. Aristomaque veut qu'on effeuille les raiforts pendant l'hiver, et qu'on rechausse la plante pour empêcher que les eaux ne séjournent au pied : c'est le moyen d'en avoir de grands et forts en été. Faites en terre, avec un pieu, un trou profond de six doigts; placez au fond une graine de raifort que vous recouvrirez de fumier et de terre, et vous aurez, dit-on, un raifort de la grandeur du trou. Au reste, rien ne nourrit mieux la plante que le sel ; aussi l'arrose-t-on d'eau salée. En Égypte, où elle est d'une qualité supérieure, on répand du nitre sur le sol. La salure ôte aux raiforts toute leur âcreté, et produit l'effet de la cuisson ; or, étant cuits, ils sont doux, et se mangent comme des navets. Pour faciliter le vomissement, les médecins font

dandos cum sale jejunis esse, atque ita vomitionibus præparant meatum. Tradunt et præcordiis necessarium hunc succum: quando phthisin cordi intus inhærentem non alio potuisse depelli compertum sit in Ægypto, regibus corpora mortuorum ad scrutandos morbos insecantibus. Atque, ut est Græca vanitas, fertur in templo Apollinis Delphis adeo ceteris cibis prælatus raphanus, ut ex auro dicaretur, beta ex argento, rapum e plumbo. Scires non ibi genitum Manium Curium imperatorem, quem Samnitium legatis aurum repudiaturo adferentibus, rapum torrentem in foco inventum Annales nostri prodidere. Scripsit et Moschion Græcus unum de raphano volumen. Utilissimi in cibis hiberno tempore existimantur: iidemque dentibus semper inimici, quoniam atterant. Ebora certe poliunt. Odium his cum vite maximum, refugitque juxta satos.

Pastinaca.

XXVII. Lignosiora sunt reliqua, in cartilaginum genere a nobis posita. Mirumque, omnibus vehementiam saporis inesse. Ex iis pastinacæ unum genus agreste sponte provenit: staphylinos Græce dicitur. Alterum seritur radice vel semine, primo vere vel autumno: ut

manger aux malades, à jeun, des raiforts crus avec du sel, pour attirer dans l'estomac les humeurs âcres des autres viscères. On prétend même que le suc de cette plante est nécessaire aux parties nobles; au moins est-ce l'unique remède contre l'ulcération interne du cœur : c'est ce qu'ont prouvé les dissections de cadavres ordonnées, par les rois d'Égypte, pour découvrir les causes des maladies. Voici un fait qui montre bien la frivolité des Grecs et la préférence accordée au raifort sur les autres alimens : on a dédié dans le temple d'Apollon, à Delphes, un raifort d'or, une bette d'argent, et une rave de plomb. A ce seul trait, on jugerait que M. Curius, un de nos plus grands généraux, n'avait pas eu la Grèce pour patrie; car on voit dans nos annales que les députés samnites, venant lui offrir l'or qu'il dédaigna, le trouvèrent à son foyer, occupé à faire cuire une rave. Un auteur grec, Moschion, a composé un livre entier sur les raiforts. On les regarde comme un aliment très-salutaire en hiver; cependant ils sont nuisibles aux dents, puisqu'ils les usent : du moins les emploie-t-on à polir l'ivoire. Il existe entre eux et la vigne une si grande antipathie, qu'un cep s'éloigne du raifort planté près de lui.

Panais.

XXVII. Les autres plantes cartilagineuses, d'après notre classification, sont d'une substance plus ligneuse, et remarquables en ce qu'elles ont toutes une saveur très-forte : de ce nombre est une espèce de panais sauvage, nommé par les Grecs *staphylinos*. Le panais cultivé se sème ou se replante au commencement du printemps

Hygino placet, februario, augusto, septembri, octobri, solo quam altissime refosso. Annicula utilis esse incipit, bima utilior, gratior autumno, patinisque maxime, et sic quoque virus illi intractabile est. Hibiscum a pastinaca gracilitate distat, damnatum in cibis, sed medicinæ utile. Est et quartum genus in eadem similitudine pastinacæ, quam nostri Gallicam vocant, Græci vero daucon: cujus genera etiam quatuor fecere: inter medica dicendum.

Sisere.

XXVIII. Siser et ipsum Tiberius princeps nobilitavit, flagitans omnibus annis e Germania. Gelduba appellatur castellum Rheno impositum, ubi generositas præcipua. Ex quo apparet frigidis locis convenire. Inest longitudine nervus, qui decoctis extrahitur, amaritudinis tamen magna parte relicta: quæ mulso in cibis temperata, etiam in gratiam vertitur. Nervus idem et pastinacæ majori, dumtaxat anniculæ. Siseris satus mensibus februario, martio, aprili, augusto, septembri, octobri.

Inula.

XXIX. Brevior his est, sed torosior, amariorque inula, per se stomacho inimicissima: eadem dulcibus

ou de l'automne ; Hygin veut que ce soit aux mois de février, d'août, de septembre et d'octobre. La terre doit recevoir un profond labour. Ils sont bons à un an, meilleurs à deux, d'un goût plus agréable en automne, surtout bouillis; encore conservent-ils une saveur désagréable qu'on ne saurait leur ôter. L'*hibiscum* diffère du panais en ce qu'il est plus menu : il n'est d'aucun usage pour la cuisine, mais il est employé en médecine. On connaît une quatrième espèce de panais, nommée gauloise par les Latins, et *daucos* par les Grecs, qui en distinguent même quatre variétés ; nous en parlerons en traitant des plantes médicinales.

Siser.

XXVIII. L'empereur Tibère mit en réputation le *siser,* parce que chaque année il en faisait venir de la Germanie. Le plus beau se trouve à Gelduba, forteresse sur le Rhin ; on voit par là que cette plante aime les pays froids. Le siser a dans sa longueur une espèce de corde qu'on enlève lorsqu'il est cuit ; malgré cette précaution, il conserve en grande partie son amertume naturelle ; mais, apprêté dans du vin miellé, cette amertume même lui donne un meilleur goût. Le grand panais a une corde semblable, mais seulement à un an. On sème le siser dans les mois de février, mars, avril, août, septembre et octobre.

Aunée.

XXIX. L'aunée a la racine plus courte, mais plus charnue et plus amère ; prise seule, elle est extrême-

mixtis saluberrima. Pluribus modis austeritate victa gratiam invenit. Namque et in pollinem tunditur arida, liquidoque dulci temperatur: et decocta posca, aut adservata, vel macerata pluribus modis, et tunc mixta defruto, aut subacta melle, uvisve passis, aut pinguibus caryotis. Alio rursus modo cotoneis malis, vel sorbis, aut prunis, aliquando pipere aut thymo variata, defectus præcipue stomachi excitat, illustrata maxime Juliæ Augustæ quotidiano cibo. Supervacuum ejus semen: quoniam oculis ex radice excisis, ut arundo, seritur. Et hæc autem, et siser, et pastinaca, utroque tempore, vere et autumno, magnis seminum intervallis: inula ne minus quam ternorum pedum, quoniam spatiose fruticat. Siser autem transferre melius.

Bulbis, scilla, aro.

XXX. Proxima his est bulborum natura, quos Cato in primis serendos præcepit, celebrans Megaricos. Verum nobilissima est scilla, quamquam medicamini nata, acetoque exacuendo. Nec ulli amplitudo major, sicut nec vis asperior. Duo genera medica: masculum albis foliis, femina nigris. Et tertium genus est cibis gratum: epimenidium vocatur, angustius folio, ac minus aspero.

ment contraire à l'estomac; mêlée à des ingrédiens doux, elle est très-salutaire. Il y a plusieurs moyens de lui ôter son âcreté et de la rendre agréable au goût. Les uns la réduisent en poudre fine, et la mêlent dans une liqueur douce; les autres, après l'avoir gardée quelque temps, ou fait cuire dans de l'oxycrat, ou l'avoir détrempée dans quelque liqueur, la jettent dans du vin cuit, ou l'incorporent dans du miel, des raisins secs ou des dattes grasses; d'autres la préparent avec des coings, des cormes ou des prunes, en y ajoutant quelquefois du poivre ou du thym. De quelque façon qu'on l'apprête, elle fortifie singulièrement l'estomac. Elle doit en grande partie sa renommée à Julie, fille d'Auguste, qui en usait tous les jours. La graine est hors d'usage: on multiplie la plante par les rejetons des racines, comme le roseau. L'aunée, comme le siser et le panais, se plante au printemps et en automne; l'espace entre chaque racine doit être assez grand, et de trois pieds au moins pour l'aunée, dont les rameaux s'étendent beaucoup. Le siser gagne à être transplanté.

Bulbes, scille, arum.

XXX. Les bulbes sont les plantes qui ont le plus d'affinité avec les précédentes; Caton recommande fort leur culture, et vante celles de Mégare. La scille tient le premier rang entre les bulbes, quoiqu'elle serve principalement en médecine et pour aiguiser le vinaigre. Aucune espèce n'est plus grosse ni plus âcre. On distingue deux scilles médicinales: la scille mâle, à feuilles blanches; la scille femelle, à feuilles noires. Une troisième espèce, à feuilles plus étroites et moins

Seminis plurimum omnibus. Celerius tamen proveniunt satæ bulbis circa latera natis. Et ut crescant, folia quæ sunt his ampla, deflexa circa obruuntur: ita succum omnem in se trahunt capita. Sponte nascuntur copiosissime in Balearibus Ebusoque insulis, ac per Hispanias. Unum de iis volumen condidit Pythagoras philosophus, colligens medicas vires, quas proximo reddemus libro. Reliqua bulborum genera differunt colore, magnitudine, suavitate. Quippe quum quidam crudi mandantur, ut in Chersoneso Taurica. Post hos in Africa nati maxime laudantur, mox Apuli. Genera Græci hæc fecere: bulbinen, setanion, pythion, acrocorion, ægilopa, sisyrinchion. In hoc mirum imas ejus radices crescere hieme: verno autem, quum apparuerit viola, minui et contrahi, tum deinde bulbum pinguescere.

Est inter genera, et quod in Ægypto aron vocant, scillæ proximum amplitudine, foliis lapathi, caule recto duum cubitorum, baculi crassitudine, radice mollioris naturæ, quæ edatur et cruda. Effodiuntur bulbi ante ver, aut deteriores illico fiunt. Signum maturitatis, folia inarescentia ab imo; vetustioresque improbant: item parvos et longos. Contra rubicundis rotundioribusque laus, et grandissimis. Amaritudo plerisque in vertice est. Media eorum dulcia. Bulbos non nasci, nisi e semine, priores tradiderunt. Sed et in Prænestinis cam-

rudes, est employée comme aliment ; on l'appelle *épiménidienne.* Les scilles ont beaucoup de graine, mais elles viennent plus vite si l'on en replante les caïeux. Pour les faire grossir davantage, on recourbe leurs feuilles, qui sont fort grandes, et on les enterre; par ce moyen, tout le suc se porte dans la tête. La scille croît d'elle-même et en abondance dans les îles Baléares, dans celle d'Ébuse et en Espagne. Le philosophe Pythagore a écrit sur cette plante un livre entier, où il énumère toutes ses vertus médicinales; nous en rendrons compte au livre suivant. Les autres bulbes diffèrent par la couleur, la grosseur et le goût. Dans la Chersonèse Taurique, il en est qui se mangent crues; les plus estimées ensuite sont celles d'Afrique, puis celles de l'Apulie. Les Grecs en connaissent plusieurs espèces : la *bulbine*, la *setanienne*, le *pythion*, l'*acrocorion*, l'*ægilops*, le *sisyrinchion.* Cette dernière est remarquable en ce que ses racines croissent et s'allongent en hiver, et qu'au printemps, lorsque paraît la violette, elles diminuent et se raccourcissent ; ensuite la bulbe grossit.

Il faut encore ranger parmi les bulbes la plante appelée par les Ægyptiens *aron ;* elle est presque aussi grosse que la scille : elle a les feuilles du *lapathum ;* la tige droite, haute de deux coudées, et de l'épaisseur d'un bâton; sa racine, tendre et molle, peut se manger crue. Les bulbes sont tirées de terre avant le printemps, autrement elles seraient bientôt gâtées. Les feuilles, qui se dessèchent par le bas, indiquent le moment de la maturité. Quand les bulbes sont vieilles, petites ou longues, on n'en fait aucun cas; mais on estime celles qui sont grosses, rouges et rondes. Leur amertume n'est presque jamais sensible qu'au sommet; le milieu est

pis sponte nascuntur, ac sine modo etiam in Remorum arvis.

De omnium earum radicibus, floribus, foliis. Quibus hortensiorum folia cadant.

XXXI. 6. Hortensiis omnibus fere singulæ radices, ut raphano, betæ, apio, malvæ. Amplissima autem lapatho, ut quæ descendat ad tria cubita. Silvestri minor et humida: effossa quoque diu vivit. Quibusdam tamen capillatæ, ut apio, malvæ: quibusdam surculosæ, ut ocimo. Aliis carnosæ, ut betæ, aut magis etiamnum croco: aliquibus ex cortice et carne constant, ut raphano, rapis: quorumdam geniculatæ sunt, ut graminis. Quæ rectam non habent radicem, statim plurimis nascuntur capillamentis, ut atriplex, et blitum. Scilla autem, et bulbi, et cæpe, et allium, non nisi in rectum radicantur. Sponte nascentium quædam numerosiora sunt radice, quam folio, ut aspalax, perdicium, crocum.

Florent confertim serpyllum, abrotonum, napi, raphani, menta, ruta: et cetera quidem quum cœpere, deflorescunt: ocimum autem particulatim et ab imo incipit: qua de causa diutissime floret. Hoc et in heliotropio herba evenit. Flos aliis candidus, aliis luteus, aliis purpureus. Folia cadunt a cacuminibus, origano,

doux. Les anciens ont prétendu que les bulbes devaient nécessairement être semées ; cependant nous les voyons croître sans culture dans les campagnes de Préneste, et même de Reims, où elles sont extrêmement communes.

Racines, fleurs, feuilles de tous ces végétaux. Plantes de jardins qui perdent leurs feuilles.

XXXI. 6. La plupart des plantes de jardin n'ont qu'une racine, comme le raifort, la bette, l'ache, la mauve. Celle du *lapathum* est fort grande, car elle atteint souvent trois coudées de longueur; celle du lapathum sauvage est plus courte et plus humide, aussi vit-elle long-temps hors de terre. Quelques racines sont garnies de chevelu, comme dans l'ache et la mauve; quelques autres poussent des drageons, comme dans le basilic; d'autres sont charnues, comme dans la bette, et plus encore dans le safran. Il y a des plantes à racines charnues et pourvues d'écorce, comme la rave et le raifort; ou à racines noueuses, comme le *gramen.* Celles qui n'ont pas la racine verticale jettent immédiatement beaucoup de chevelu, comme l'arroche et la blette. La scille, les bulbes, l'ail et l'ognon ont la racine verticale. Parmi les plantes sauvages, il en est qui ont plus de racines que de feuilles, par exemple l'aspalax, le *perdicium*, le safran.

Le serpolet, l'auronne, le navet, le raifort, la mente, la rue épanouissent leurs fleurs toutes à la fois; elles ne s'ouvrent que successivement dans le basilic, en commençant par le bas: aussi cette plante reste-t-elle très-long-temps fleurie; c'est ce qu'on voit aussi dans l'héliotrope. La couleur des fleurs est, ou blanche, ou jaune, ou purpurine. Les feuilles du sommet tombent

inulæ, et aliquando rutæ injuria læsæ. Maxime concava sunt cæpæ, gethyo.

Cæparum genera.

XXXII. Allium cæpasque inter deos in jurejurando habet Ægyptus. Cæpæ genera apud Græcos: Sardia, Samothracia, alsidena, setania, schista, Ascalonia, ab oppido Judææ nominata. Omnibus etiam odor lacrymosus, et præcipue Cypriis, minime Gnidiis. Omnibus corpus totum pinguitudinis earum cartilagine. E cunctis setania minima, excepta Tusculana, sed dulcis. Schista autem et Ascalonia condiuntur. Schistam hieme cum coma sua relinquunt, vere folia detrahunt, et alia subnascuntur iisdem divisuris: unde et nomen. Hoc exemplo reliquis quoque generibus detrahi jubent, ut in capita crescant potius, quam in semina. Ascaloniarum propria natura. Etenim velut steriles sunt ab radice, et ob id semine seri illas, non deponi, jussere Græci. Præterea serius circa ver, quum germinant, transferri: ita crassescere, et tunc properare præteriti temporis pensitatione. Festinandum autem in his est, quoniam maturæ celeriter putrescunt. Si deponantur, caulem mittunt et semen, ipsæque evanescunt. Est et colorum differentia. In Isso enim et Sardibus candidissimæ proveniunt. Sunt in honore et Creticæ, de quibus

les premières dans l'origan, l'aunée, et même la rue, si elle a été maltraitée ; elles sont fistuleuses dans l'ognon et la ciboule.

Alliacées.

XXXII. Les Égyptiens adorent l'ail et l'ognon, et jurent par ces divinités. Les Grecs distinguent plusieurs sortes d'ognons : celui de Sardes, celui de Samothrace, l'alsidène, le sétanien, le schiste, et l'ascalonien, ainsi appelé du nom d'une ville de Judée. L'odeur de l'ognon fait venir la larme à l'œil ; cet effet est très-sensible dans ceux de Cypre, presque nul dans ceux de Gnide. Tous ont la tête grasse et cartilagineuse. Le sétanien est le plus petit après celui de Tusculum, et néanmoins il est doux. On confit le schiste et l'ascalonien (échalotte). On laisse hiverner en terre le schiste, sans l'effeuiller ; au printemps on lui ôte ses feuilles, après quoi il en revient d'autres qui naissent, comme les premières, des mêmes intervalles que les caïeux laissent entre eux ; c'est à cette circonstance que le schiste doit son nom. On effeuille de même les autres ognons, pour qu'ils grainent moins et donnent des têtes plus grosses. L'ascalonien est d'une nature particulière ; sa racine ne produit pas de caïeux : aussi les Grecs veulent-ils qu'on le sème au lieu de le planter, et, en outre, qu'on le transplante un peu plus tard, vers le printemps, à l'époque de la germination ; par ce moyen, l'échalotte deviendra grosse, et se hâtera de croître pour réparer le temps perdu. Il faut être prompt à l'enlever quand elle est mûre, car elle se gâte bientôt. Si l'on plante l'échalotte, elle monte et donne de la graine, mais elle finit par périr. Les ognons diffèrent aussi par la

dubitant, an eædem sint, quæ Ascaloniæ, quoniam satis capita crassescunt: depositis, caules et semina. Distant sapore tantum dulci.

Apud nos duo prima genera. Unum condimentariæ, quam illi gethyon, nostri pallacanam vocant. Seritur mensibus martio, aprili, maio. Alterum capitatæ, quæ ab æquinoctio autumni, vel a Favonio. Genera ejus austeritatis ordine, Africana, Gallica, Tusculana, Ascalonia, Amiternina. Optima autem, quæ rotundissima. Item rufa acrior, quam candida: sicca, quam viridis: et cruda, quam cocta: sicca, quam condita. Seritur Amiternina frigidis et humidis locis, et sola allii modo capite, reliquæ semine. Proxima quæ æstate nullum semen emittunt, sed caput tantum, quod inarescit. Sequenti autem anno permutata ratione semen gignitur, caput ipsum corrumpitur. Ergo omnibus annis separatim semen cæpæ causa seritur, separatim cæpæ seminis. Servantur autem optime in paleis. Gethyum pæne sine capite est, cervicis tantum longæ, et ideo totum in fronde: sæpiusque resecatur, ut porrum. Ideo et illud serunt, non deponunt. Cetero cæpas ter fosso solo seri jubent, exstirpatis radicibus herbarum, in jugera denas libras. Intermisceri satureiam quoniam melius proveniat. Run-

couleur. Ceux d'Issus et de Sardes sont très-blancs; ceux de Crète sont aussi très-estimés : peut-être ne sont-ils qu'une variété de l'ascalonien; en effet, si on les sème, ils donnent une grosse tête ; et si on les plante, leur pousse se convertit en feuilles et en graine. Ils ne diffèrent de l'échalotte que par leur goût, qui est plus doux.

Les Latins distinguent deux principales sortes d'ognons, la ciboule et l'ognon à tête. La ciboule, *pallacana* des Latins, *gethyon* des Grecs, s'emploie dans les assaisonnemens, et se sème en mars, avril et mai ; l'ognon à tête ne se sème qu'à l'équinoxe d'automne ou au premier souffle du vent Favonien. Cette dernière espèce comprend des espèces secondaires plus ou moins âcres ; ce sont les ognons d'Afrique, des Gaules, de Tusculum, d'Amiterne et d'Ascalon, ou l'échalotte; les plus ronds sont les meilleurs ; les rouges sont plus âcres que les blancs, les secs plus que les verts ; ils le sont encore plus, mangés crus que mangés cuits, et plus étant secs qu'étant confits. Celui d'Amiterne aime les terrains froids et humides ; c'est celui dont on plante les caïeux, comme ceux de l'ail : tous les autres viennent de graine. Les plus estimés après les ronds sont ceux qui, la première année, ne portent point de graine, mais seulement une tête qui sèche. L'année suivante, c'est tout le contraire, car ils donnent de la graine, et la tête se gâte. Ainsi, tous les ans il faut semer la graine pour avoir l'ognon, et planter l'ognon pour avoir la graine. Les ognons se conservent fort bien dans la paille. La ciboule n'a presque pas de tête, mais seulement un long col ; les feuilles constituent toute la plante, que l'on tond plusieurs fois, comme les por-

cari præterea, et sarriri, si non sæpius, quater. Ascaloniam mense februario serunt nostri. Semen cæparum nigrescere incipiens, antequam marcescat, metunt.

De porro.

XXXIII. Et de porro in hac cognatione dici conveniat, præsertim quum sectivo nuper auctoritatem dederit princeps Nero, vocis gratia, ex oleo statis mensium omnium diebus, nihilque aliud, ac ne pane quidem vescendo. Seritur semine ab æquinoctio autumno : si sectivum facere libuit, densius. In eadem area secatur, donec deficiat, stercoraturque semper. Si nutritur in capita, antequam secetur, quum increvit, in aliam aream transfertur, summis foliis leviter recisis ante medullam : et capitibus retractis, tunicisve extremis. Antiqui silice vel tegula subjecta capita dilatabant : hoc item in bulbis. Nunc sarculo leviter convelluntur radices, ut delumbatæ alant, neque distrahant. Insigne, quod quum fimo lætoque solo gaudeat, rigua odit ; et tamen proprietate quadam soli constant. Laudatissimus in

reaux. Pour la même raison on la multiplie de graine, et non de caïeux. Le terrain où l'on veut semer l'ognon doit être bêché trois fois, et purgé de toute racine. On prend dix livres de graine par *jugerum*. Si l'on y mêle de la sarriette, les ognons n'en deviennent que plus beaux. Il faut en outre les sarcler, et arracher les mauvaises herbes jusqu'à quatre fois, et même davantage. En Italie, on sème l'échalotte au mois de février. On récolte la graine d'ognon quand elle commence à noircir, et avant qu'elle se flétrisse.

Porreau.

XXXIII. Par son affinité avec l'ognon, le porreau doit trouver ici sa place. L'espèce qui se tond a acquis depuis peu beaucoup de célébrité, grâce à l'empereur Néron, qui, pour rendre sa voix plus belle, en mangeait avec de l'huile certains jours de chaque mois ; il s'abstenait alors de tout autre aliment, même de pain. On sème les porreaux de graine, après l'équinoxe d'automne. Si l'on veut avoir des porreaux qui se tondent, on les sème plus dru. On les tond jusqu'à ce qu'il n'y ait plus rien à couper, et on tient toujours la terre bien fumée. Pour avoir des porreaux à tête, il faut, avant de les tondre et quand ils sont assez gros, les transplanter dans une autre planche, en coupant légèrement le bout des feuilles sans toucher au blanc, et retournant en arrière les premières tuniques ou enveloppes de la tête. Les anciens plaçaient une pierre ou une brique sous la tête, pour la faire grossir, ce qu'ils pratiquaient aussi pour les bulbes. Maintenant on enlève doucement les racines avec le sarcloir pour les affai-

Ægypto, mox Ostiæ, atque Ariciæ. Sectivi duo genera: herbaceum folio incisuris ejus evidentibus, quo utuntur medicamentarii. Alterum genus pallidioris folii, rotundiorisque, incisuris levioribus. Fama est, Melam equestris ordinis, reum ex procuratione a Tiberio principe accersitum, in summa desperatione succo porri ad trium denariorum argenteorum pondus hausto, confestim exspirasse sine cruciatu. Ampliorem modum negant noxium esse.

De allio.

XXXIV. Allium ad multa ruris præcipue medicamenta prodesse creditur. Tenuissimis, et quæ separantur, in universum velatur membranis: mox pluribus coagmentatur nucleis, et his separatim vestitis. Asperi saporis: quo plures nuclei fuere, hoc est asperius. Tædium huic quoque halitu, ut cæpis: nullum tamen coctis. Generum differentia in tempore: præcox maturescit sexaginta diebus: tum in magnitudine. Ulpicum quoque in hoc genere Græci appellavere allium Cyprium, alii antiscorodon, præcipue Africæ celebratum inter pulmen-

blir, en portant ailleurs le suc de la plante, et pour mieux nourrir la tête. Une chose remarquable, c'est que le porreau aime le fumier et les bons terroirs, et que cependant il craint l'eau; toutefois, par une propriété particulière, il ne dégénère nulle part. Les meilleurs porreaux sont ceux d'Égypte, puis ceux d'Ostie et ceux d'Aricie. Les porreaux qui se tondent sont de deux sortes : les uns sont d'un couleur herbacée, et leurs feuilles ont des échancrures très-remarquables; on les emploie en médecine. Les autres ont les feuilles plus blondes, plus rondes, et moins sensiblement échancrées. Mela, chevalier romain, intendant de Tibère, fut accusé pour fait de sa gestion, et mandé près de l'empereur; désespérant de sa vie, il avala, dit-on, le poids de trois deniers d'argent de suc de porreau, et expira sur-le-champ sans douleur. On prétend qu'une dose plus forte ne fait aucun mal.

Ail.

XXXIV. L'ail passe, dans les campagnes surtout, pour un bon remède en diverses maladies. Sa tête est tout entière couverte de pellicules très-fines, qui se séparent l'une de l'autre, et formée de la réunion de plusieurs gousses revêtues aussi de leurs enveloppes particulières. Il a un goût très-âcre, et cette âcreté augmente en raison du nombre des gousses. Comme l'ognon, il donne une mauvaise haleine à ceux qui en mangent; cuit, il n'a pas ce défaut. Le temps nécessaire à la maturité n'est pas le même pour tous les aulx; l'ail hâtif ne demande que soixante jours. La grosseur établit encore une différence : celui que les Grecs appellent ail de Cypre, ou *antiscorodon*,

taria ruris, grandius allio. Tritum in oleo et aceto, mirum quantum increscat spuma. Quidam ulpicum, et allium in plano seri vetant, castellatimque grumulis imponi, distantibus inter se pedes ternos. Inter grana digiti interesse debent: simul atque tria folia eruperunt, sarriri. Grandescunt, quo sæpius sarriuntur. Maturescentium caules depressi in terram obruuntur: ita cavetur ne in frondem luxurient. In frigidis utilius vere seri, quam autumno. Cetero, ut odore careant, omnia hæc jubentur seri, quum luna sub terra sit: colligi, quum in coitu. Sine his Menander e Græcis auctor est, allium edentibus, si radicem betæ in pruna tostam superederint, odorem extingui. Sunt qui et allium ulpicum inter Compitalia ac Saturnalia seri aptissime putent.

Allium et semine provenit, sed tarde. Primo enim anno porri crassitudinem capite efficit: sequenti dividitur, tertio consummatur: pulchriusque tale existimant quidam. In semen exire non debet, sed intorqueri caulis satus gratia, uti caput validius fiat. Quod si diutius allium cæpamque inveterare libeat, aqua salsa tepida ungenda sunt. Ita diuturniora fient, melioraque usui, sed in satu sterilia. Alii contenti sunt primo super pru-

et les Latins *ulpicum*, particulièrement estimé en Afrique pour les ragoûts rustiques, est plus gros que l'ail commun. Broyé avec de l'huile et du vinaigre, il produit une étonnante quantité d'écume. Quelques-uns prescrivent de ne point planter l'ail de Cypre et l'ail commun dans un terrain uni ; ils veulent qu'on les mette par tas dans de petits monceaux de terre, en laissant un intervalle de trois pieds entre chaque monceau, et la distance de quelques doigts entre chaque gousse ; aussitôt qu'ils ont jeté trois feuilles, on doit les sarcler : plus cette opération est réitérée, plus l'ail devient gros. Quand ils commencent à mûrir, on couche leur tige et on l'enfouit, pour les empêcher de pousser trop de feuilles. Dans les lieux froids, il vaut mieux planter l'ail au printemps qu'en automne. Au reste, pour qu'il n'ait pas d'odeur, on prescrit de le planter quand la lune est sous terre, et de le cueillir quand elle est en conjonction. Sans s'arrêter à ces circonstances, Ménandre, auteur grec, dit que l'on garantira son haleine de l'odeur de l'ail, si l'on mange immédiatement après une racine de bette, cuite sur les charbons. Selon quelques auteurs, il y a de l'avantage à planter l'ail entre les fêtes Compitales et les Saturnales.

L'ail vient aussi de graine, mais alors il est tardif. La première année, sa tête n'est pas plus grosse qu'un porreau ; elle se partage en gousses à la seconde, et n'est parfaite qu'à la troisième. Quelques-uns pensent que l'ail est plus beau, venu de cette manière. On ne doit pas laisser grainer l'ail, mais lui tordre la tige, afin que la tête devienne plus forte, et fournisse plus de caïeux. Si l'on veut garder long-temps l'ail et l'ognon, il faut les mettre tremper dans de l'eau salée tiède ; par ce moyen, ils se conserveront plus

nas suspendisse, abundeque ita profici arbitrantur ne germinent: quod facere allium cæpamque extra terram quoque certum est, et cauliculo acto evanescere. Aliqui et allium palea optime servari putant. Allium est et in arvis sponte nascens, alum hoc vocant: quod adversus improbitatem alitum depascentium semina coctum, ne renasci possit, abjicitur: statimque, quæ devoravere aves, stupentes manu capiuntur: et si paulum commovere, sopitæ. Est et silvestre, quod ursinum vocant, odore molli, capite prætenui, foliis grandibus.

Quoto quæque die nascantur.

XXXV. 7. In horto satorum celerrime nascuntur ocimum, blitum, napus, eruca: tertio enim die erumpunt: anethum quarto, lactuca quinto, raphanus sexto, cucumis et cucurbitæ septimo, prior cucumis: nasturtium ac sinapi quinto, beta æstate sexto, hieme decimo: atriplex octavo, cepæ XIX aut vicesimo, gethyum decimo, aut duodecimo. Contumacius coriandrum. Cunila quidem, et origanum post XXX diem. Omnium autem difficillime apium: quadragesimo enim die quum celerrime, quinquagesimo majore ex parte emergit.

long-temps, seront meilleurs pour l'usage, mais ne vaudront rien pour planter. D'autres se contentent de les suspendre sur des charbons ardens, et croient que ce moyen suffit pour les empêcher de germer, ce qui arrive souvent, même hors de terre, à l'ail et à l'ognon, qui, après avoir poussé une faible tige, se réduisent presque à rien. D'autres pensent que l'ail se conserve fort bien dans la paille. Il existe une espèce d'ail sauvage appelée *alum ;* on s'en sert contre les oiseaux voraces, qui viennent manger les semailles. Après l'avoir fait cuire pour l'empêcher de germer, on le jette sur les terres ensemencées : à peine l'oiseau en a-t-il goûté, qu'il est étourdi au point de se laisser prendre à la main, et au moindre mouvement il s'endort. On trouve encore dans les bois une autre espèce, appelée *ail d'ours;* son odeur est douce, ses feuilles grandes, et sa tête fort petite.

Nombre de jours que chaque plante exige pour sortir de terre.

XXXV. 7. Entre les plantes potagères, celles qui viennent le plus vite sont le basilic, la blette, le navet et la roquette, car elles lèvent dès le troisième jour ; l'aneth, au quatrième; la laitue, au cinquième; le raifort, au sixième ; le concombre et la courge, au septième, mais le concombre avant la courge ; le cresson et le sénevé, au cinquième ; la bette, au sixième en été, au dixième en hiver ; l'arroche, au huitième ; l'ognon, au dix-neuvième ou au vingtième ; la ciboule, au dixième ou au douzième. La coriandre ne se montre pas si tôt; la sarriette et l'origan ne lèvent qu'après le trentième jour ; mais la plus tardive de ces plantes est

Aliquid et seminum ætas confert, quoniam recentiora maturius gignuntur, in porro, gethyo, cucumi, cucurbita: ex vetere autem celerius proveniunt apium, beta, cardamum, cunila, origanum, coriandrum. Mirum in betæ semine: non enim totum eodem anno gignit, sed aliquid sequente, aliquid tertio. Itaque ex copia seminis modice nascitur. Quædam anno tantum suo pariunt, quædam sæpius, sicut apium, porrum, gethyum. Hæc enim semel sata pluribus annis restibili fertilitate proveniunt.

Seminum natura.

XXXVI. Semina plurimis rotunda, aliquibus oblonga, paucis foliacea et lata, ut atriplici. Quibusdam angusta et canaliculata, ut cumino. Differunt et colore, nigro candidoque: item duritia surculacea. In folliculo sunt, raphano, sinapi, rapo. Nudum semen apii, coriandri, anethi, feniculi, cumini. Cortice obducta bliti, betæ, atriplicis, ocimi. At lactucis in lanugine. Nihil ocimo fecundius: cum maledictis ac probris serendum præcipiunt; ut lætius proveniat, sato pavitur terra. Et cuminum qui serunt, precantur ne exeat. Quæ in cortice sunt, difficillime inarescunt, maximeque ocimum et

le persil : il ne paraît que le quarantième jour au plus tôt, et le plus ordinairement au cinquantième.

La germination dépend aussi en partie de l'âge de la graine; la plus nouvelle lève plus vite dans le porreau, la ciboule, le concombre et la courge; au contraire, le persil, la bette, le cresson, la sarriette, l'origan, la coriandre lèvent plus tôt quand la semence est vieille. Celle de la bette est remarquable, en ce qu'elle ne produit pas toute dans la première année; une partie ne lève qu'à la seconde, une autre à la troisième; aussi, quelque épais qu'ont l'ait semée, ne vient-il guère de bette à la fois. Quelques plantes ne produisent que pendant un an, d'autres plusieurs années de suite, comme le persil, le porreau, la ciboule, car ces plantes, une fois semées, subsistent et vivent plusieurs années.

Nature des graines.

XXXVI. Beaucoup de plantes ont la graine ronde, quelques-unes l'ont oblongue; d'autres, en petit nombre, large et foliacée, comme l'arroche; d'autres encore, étroite et creusée en gouttière, comme le cumin. Les graines diffèrent aussi par la couleur : les unes sont blanches, les autres noires; d'autres ont la dureté du bois. Le raifort, le sénevé, la rave ont les graines renfermées dans des siliques; elles sont nues dans le persil, l'aneth, le fenouil et le cumin; revêtues d'écorce dans la blette, la bette, l'arroche, le basilic; garnies de duvet ou d'aigrette dans les laitues. Point de plante plus féconde que le basilic; on recommande de le semer en prononçant des imprécations et des malédictions; pour qu'il vienne mieux, on bat la terre où il est semé. En

gith : siccantur omnia, ac sunt fecunda. Utique meliora nascuntur acervatim sato semine, quam sparso. Ita certe porrum et allium serunt in laciniis colligatum. Apium etiam paxillo caverna facta, ac fimo ingesto.

Nascuntur autem omnia aut semine, aut avulsione. Quædam semine, et surculo : ut ruta, origanum, ocimum : præcidunt enim et hoc, quum pervenit ad palmum altitudinis. Quædam et radice et semine, ut cæpa, allium, bulbi, et si quorum radicem anniferorum relinquunt. Eorum vero quæ a radice nascuntur, radix diuturna et fruticosa est, ut bulbi, gethyi, scillæ. Fruticant alia et non capite, ut apium et beta. Caule reciso fere quidem omnia regerminant, exceptis quæ non scabrum caulem habent : et in usum vero ocimum, raphanus, lactuca. Hanc etiam suaviorem putant a regerminatione. Raphanus utique jucundior detractis foliis antequam decaulescat. Hoc et in rapis. Nam et eadem direptis foliis cooperta terra crescunt, durantque in æstate.

Quorum singula genera, quorum plura sint.

XXXVII. Singula genera sunt ocimo, lapatho, blito,

semant le cumin, on fait des prières pour qu'il ne lève point. Les graines revêtues d'écorce sont plus difficiles à sécher, principalement celles du basilic et de la nielle; on les dessèche toutes néanmoins, et alors elles sont fertiles. Semées par petits tas, elles viennent mieux qu'éparpillées; du moins sème-t-on ainsi celles du porreau et de l'ail, après les avoir mises en sachets; celles du persil se placent dans des trous faits au plantoir, et se recouvrent ensuite de fumier.

Toutes les plantes de jardin viennent de graine ou de rejetons, quelques-unes des deux manières à la fois, comme la rue, l'origan et le basilic : on coupe ce dernier lorsqu'il a un palme de haut. Quelques autres viennent de graine et de racines, comme l'ognon, l'ail, les bulbes, et les plantes à tige annuelle et à racine vivace. Dans ces dernières, les racines sont de longue durée, et fournissent un grand nombre de caïeux, par exemple, la ciboule, les bulbes, la scille. Il y en a d'autres dont les racines, ne formant point de tête, donnent des rejetons, comme dans le persil et la bette. Presque toutes repoussent après qu'on leur a coupé la tige, excepté celles qui l'ont lisse et unie. Citons, entre les plantes d'un usage ordinaire, le basilic, le raifort et la laitue; cette dernière est alors, dit-on, d'un goût plus agréable. Du moins le raifort paraît-il meilleur s'il est effeuillé avant d'avoir perdu sa tige. Il en est de même de la rave, qui, effeuillée et laissée en terre, devient plus grosse, et se conserve tout l'été.

Genres qui ne contiennent qu'une espèce; genres qui en ont plusieurs.

XXXVII. On ne connaît qu'une espèce de basilic,

nasturtio, erucæ, atriplici, coriandro, anetho. Hæc enim ubique eadem sunt, neque aliud alio melius usquam. Rutam furtivam tantum provenire fertilius putant, sicut apes furtivas pessime. Nascuntur etiam non sata, mentastrum, nepeta, intubum, pulegium. Contra plura genera sunt eorum quæ diximus, dicemusque: et in primis apio.

8. Id enim quod sponte in humidis nascitur heliose-linum vocatur, uno folio, nec hirsutum. Rursus in siccis hipposelinum, pluribus foliis, simile helioselino. Tertium est, oreoselinum, cicutæ foliis, radice tenui, semine anethi, minutiore tantum. Et sativi autem differentiæ in folio denso, crispo, aut rariore et leviore: item caule tenuiore aut crassiore. Et caulis aliorum candidus est, aliorum purpureus, aliorum varius.

Natura et genera, et historiæ in horto satarum rerum XXIII.
De lactuca; genera ejus.

XXXVIII. Lactucæ Græci tria fecere genera: unum lati caulis, adeo ut ostiola olitoria ex his factitari prodiderint. Folium his paulo majus herbaceo, et angustissimum, ut alibi consumpto incremento. Alterum rotundi

de lapathum, de blette, de cresson, de roquette, d'arroche, de coriandre et d'aneth; en effet, ces plantes sont partout les mêmes, et d'une égale bonté dans tous les pays. On croit cependant que la rue qu'on a dérobée vient en plus grande abondance, tandis qu'au contraire les abeilles enlevées à leur possesseur ne sauraient réussir. On sait que, de plus, la chicorée, le pouliot, le calament, et une espèce de mente, viennent sans culture; mais pour les plantes dont nous avons parlé, ou dont nous parlerons ci-après, on en distingue plusieurs espèces, surtout dans l'ache ou le persil.

8. La première espèce, *helioselinum*, est appelée persil des marais, du lieu où elle croît; elle est glabre, et n'a qu'une feuille. La seconde espèce, semblable à la précédente, est l'*hipposelinum;* il a plusieurs feuilles, et croît dans les lieux secs. La troisième espèce est l'*oreoselinum*, ou persil de montagne; il a la racine menue, la feuille de la ciguë et la graine de l'aneth, mais plus petite. Le persil cultivé se subdivise lui-même en plusieurs variétés, distinguées par des feuilles serrées ou plus clair-semées, plus crépues ou plus douces; par des tiges plus grosses ou plus minces. Ces tiges, d'ailleurs, sont ou blanches, ou rouges, ou bien d'une couleur variée.

Histoire naturelle de vingt-trois espèces de plantes potagères. Laitue: ses espèces.

XXXVIII. Les Grecs reconnaissent trois espèces de laitues: la première a la côte si large, qu'on en fait, dit-on, des portes de jardin. Ses feuilles sont plus longues que celles de la laitue commune, mais fort étroites, parce que la nourriture de la plante se porte ailleurs. La

caulis: tertium sessile, quod Laconicon vocant. Alii colore, et tempore satus, genera discrevere. Esse enim nigras, quarum semen mense januario seratur: albas, quarum martio: rubentes, quarum aprili. Et omnium earum plantas post binos menses deferri. Diligentiores plura genera faciunt: purpureas, crispas, Cappadocas, Græcas. Longioris has folii, caulisque lati: præterea longi et angusti, intubi similis. Pessimum autem genus cum exprobratione amaritudinis appellavere picrida. Est etiamnum alia distinctio atræ, quæ meconis vocatur, a copia lactis soporiferi, quamquam omnes somnum parere creduntur. Apud antiquos Italiæ hoc solum genus earum fuit, et ideo lactucæ nomen adeptæ. Purpuream maximæ radicis, Cæcilianam vocant. Rotundam vero ac minima radice, latis foliis, astytida: quidamque eunuchion, quoniam hæc maxime refragetur Veneri. Est quidem natura omnibus refrigeratrix, et ideo æstate gratæ stomacho fastidium áuferunt, cibique appetentiam faciunt. Divus certe Augustus lactuca conservatus in ægritudine fertur prudentia Musæ medici, quum prioris Camelii religio nimia eam negaret: in tantum recepta commendatione, ut servari etiam in alienos menses eas oxymelite repertum sit. Sanguinem quoque augere creduntur. Est etiamnum, quæ vocatur caprina lactuca, de qua dicemus inter medicas. Et ecce quum maxime

seconde espèce est ronde, et la troisième la laitue sessile, ou de Laconie. D'autres distinguent les différentes sortes de laitues par la couleur et par l'époque où on les sème : celles que l'on sème en janvier sont noires ; en mars, blanches ; en avril, rouges. Il les faut toutes replanter après le deuxième mois. Ceux qui se piquent de plus d'exactitude distinguent encore un plus grand nombre de variétés ; des purpurines, des frisées, des laitues de Cappadoce ou de Grèce : celles-ci ont la feuille plus longue et la côte large. Il y en a d'autres à feuille longue et étroite, semblable à celle de la chicorée. Les plus mauvaises sont celles que les Grecs appellent *picrides*, à cause de leur amertume. Ils en connaissent aussi une espèce noire appelée *meconis*, à cause de la quantité de suc laiteux et narcotique qu'elle contient ; cependant toutes les laitues passent pour provoquer au sommeil. Anciennement, en Italie, on n'estimait que la laitue *meconis* ; les Latins, par allusion à son lait, lui ont donné le nom de *lactuca*. L'espèce de couleur purpurine, à racine très-grosse, est nommée Cécilienne ; la ronde, à feuille large, à racine très-petite, est l'*astytis*, que d'autres appellent *eunuchion*, parce que, de toutes les laitues, c'est la plus propre à éteindre les feux de l'amour. Toutes ces espèces en général sont naturellement rafraîchissantes ; aussi les recherche-t-on en été, car elles chassent le dégoût et éveillent l'appétit. Il est certain du moins que l'empereur Auguste dut sa guérison à l'usage de la laitue, que lui avait conseillée Musa, quoique, auparavant, elle lui eût été scrupuleusement interdite par le médecin Camélius ; elle est tellement estimée aujourd'hui, qu'on a imaginé de la conserver dans l'oxymel, pour les mois où elle n'est plus cultivée :

cœpit irrepere sativis admodum probata, quæ Cilicia vocatur, folio Cappadociæ, nisi crispum latiusque esset.

De intubis.

XXXIX. Neque ex eodem genere possunt dici, neque ex alio intubi, hiemis patientiores, virusque præferentes, sed caule non minus grati. Seruntur verno plantæ eorum : ultimo vere transferuntur. Est et erraticum intubum, quod in Ægypto cichorium vocant, de quo plura alias. Inventum omnes thyrsos, vel folia lactucarum, prorogare urceis conditos, ac recentes in patinis coquere.

Seruntur lactucæ anno toto lætis et riguis, stercoratisque, binis mensibus inter semen, plantamque, et maturitatem. Legitimum tamen, a bruma semen jacere, plantam Favonio transferre : aut semen Favonio, plantam æquinoctio verno. Albæ maxime hiemem tolerant. Humore omnia hortensia gaudent, et stercore præcipue lactucæ, et magis intubi. Seri etiam radices illitas fimo interest, et repleri ablaqueata humo. Quidam et aliter amplitudinem augent : recisis, quum ad semipedem excreverint, fimoque suillo recenti illitis. Can-

elle passe encore pour augmenter la masse du sang. Nous parlerons d'une autre espèce, la laitue de chèvre, en traitant des herbes médicinales. Enfin, il en est encore une autre que l'on cultive depuis peu, et dont l'usage est fort approuvé, c'est celle de Cilicie; elle a les feuilles de la laitue de Cappadoce, mais plus larges et crépues.

Des chicorées.

XXXIX. La chicorée, sans être précisément du même genre, ne peut être placée dans un autre. Elle supporte mieux l'hiver. Son amertume est plus forte, mais elle ne paraît pas, au total, moins bonne que la laitue. On plante la chicorée au commencement du printemps, pour la replanter à la fin de cette saison. On connaît aussi la chicorée sauvage, ou chicorée proprement dite des Égyptiens; nous en parlerons ailleurs plus au long. On a trouvé le moyen de conserver de la laitue dans des pots, pour l'avoir fraîche quand on veut la cuire.

On sème des laitues toute l'année, dans un bon terrain, fumé et arrosé avec soin; deux mois après, on les replante; elles sont mûres au bout de deux autres mois. L'usage cependant est de les semer après le solstice d'hiver, pour les transplanter en février; ou de les semer en février, pour les replanter à l'équinoxe de printemps. Les blanches supportent mieux le froid. Toutes les plantes potagères aiment l'eau et le fumier, surtout les laitues, et encore plus la chicorée. Il est bon même d'enduire de fumier les racines des laitues avant de les planter, et de leur en garnir le pied après les avoir déchaussées. Il est encore un moyen de les avoir plus grandes, c'est de les couper quand elles

dorem vero putant contingere iis dumtaxat quæ sint seminis albi, si arena de litore a primo incremento congeratur in medias, atque increscentia folia contra ipsas religentur.

De beta; genera IV.

XL. Beta hortensiorum levissima est. Ejus quoque a colore duo genera Græci faciunt, nigrum, et candidius, quod præferunt, parcissimi seminis: appellantque Siculum, candoris sane discrimine præferentes et lactucam. Nostri betæ genera faciunt, vernum et autumnale, a temporibus satus, quamquam et junio seritur. Transferuntur autem in planta hæ quoque, et oblini fimo radices suas, locumque similiter madidum amant. Usus iis et cum lente ac faba, idemque qui oleris: et præcipuus, ut lenitas excitetur acrimonia sinapis. Medici nocentiorem quam olus, esse judicavere. Quamobrem adpositas non memini: degustare etiam religio est, ut validis potius in cibo sint. Gemina iis natura, et oleris, et capite ipso exsilientis bulbi: species summa in latitudine. Ea contingit, ut in lactucis, quum cœperint colorem trahere, imposito levi pondere. Neque alii hortensiorum latitudo major. In binos pedes aliquando se pandunt, multum et soli natura conferente.

ont un demi-pied de haut, et de les enduire de fumier de porc encore chaud. Il n'y a, dit-on, que celles qui proviennent de graine blanche qui puissent blanchir; encore doit-on répandre sur elles du sable de rivière dès qu'elles commencent à grossir, et lier les feuilles aussitôt qu'elles ont acquis une certaine grandeur.

De la bette : ses quatre espèces.

XL. La bette est la plus légère des plantes de jardin. Les Grecs en ont distingué deux espèces d'après la différence de couleur, la noire, et la blanche, appelée aussi Sicilienne. Elle porte fort peu de graine; sa couleur la fait estimer davantage, ce qui a lieu également pour la laitue. Les Latins distinguent la bette printannière et la bette automnale, à raison du temps où on la sème; cependant cette opération peut avoir lieu au mois de juin. On la transplante comme la laitue, en prenant soin d'en garnir les racines de fumier. Elle aime pareillement un terrain humide. On la mange avec les fèves et les lentilles; on l'apprête aussi comme le chou, mais surtout avec la moutarde, qui corrige sa fadeur naturelle. Les médecins la croient plus malsaine que le chou; aussi ne me rappelé-je pas en avoir vu servir. Quelques personnes se feraient scrupule d'en goûter, persuadées qu'un tel mets ne convient qu'aux constitutions robustes. Les feuilles ont une autre qualité que la racine. La bette à larges côtes passe pour la meilleure. On leur procure cet accroissement, comme aux laitues, en les chargeant d'un poids léger lorsqu'elles commencent à prendre couleur. Aucune herbe n'est plus large en effet. On voit des bettes de deux pieds d'étendue,

Hæ quidem in Circeiensi agro amplissimæ proveniunt. Sunt qui betas Punica malo florente optime seri existiment : transferri autem, quum quinque foliorum esse cœperint. Mira differentia, si vera est, candidis solvi alvos modice, nigris inhiberi. Et quum brassica corrumpatur in dolio vini sapor, odore betæ foliis demersis restitui.

De brassica; genera ejus.

XLI. Olus caulesque, quibus nunc principatus hortorum, apud Græcos in honore fuisse non reperio. Sed Cato brassicæ miras canit laudes, quas in medendi loco reddemus. Genera ejus facit tria : unam extentis foliis, caule magno : alteram crispo folio, quam apianam vocat : tertiam minutis caulibus, lenem, teneram, minimeque probat. Brassica toto anno seritur, quoniam et toto secatur. Utilissime tamen ab æquinoctio autumni : transferturque, quum quinque foliorum est. Cyma a prima sectione præstat proximo vere. Hic est quidam ipsorum caulium delicatior teneriorque cauliculus, Apicii luxuriæ, et per eum Druso Cæsari fastiditus, non sine castigatione Tiberii patris. Post cymam ex eadem brassica contingunt æstivi autumnalesque cauliculi, mox hiberni, iterumque cymæ, nullo æque genere multifero, donec

mais la nature du terrain y contribue beaucoup. Les plus grandes croissent dans les environs de Circeium. L'époque la plus avantageuse pour les semer, c'est, suivant quelques auteurs, lorsque les grenadiers sont en fleur; on devra les replanter lorsqu'elles auront cinq feuilles. Une différence bien singulière entre les deux espèces, supposé qu'elle soit réelle, c'est que la bette blanche lâche le ventre, et que la noire le resserre. On prétend que la feuille du chou gâte le vin d'un tonneau, et que la feuille de la bette lui rend son goût naturel.

Du chou : ses espèces.

XLI. Les choux, qui aujourd'hui sont au premier rang des plantes potagères, n'étaient pas, que je sache, fort estimés des Grecs; Caton, toutefois, en vante singulièrement les propriétés : nous en parlerons lorsque nous traiterons de la matière médicale. Il en distingue trois espèces, la première à tige grosse et à larges feuilles; la seconde, qu'il appelle *apiène*, à feuilles crépues; la troisième, dont il fait le moins de cas, est tendre, lisse, et a les tiges menues. On coupe les choux toute l'année, aussi les sème-t-on en tout temps; cependant l'époque la plus favorable est après l'équinoxe d'automne : on les transplante lorsqu'ils ont pris cinq feuilles. Coupés une fois, ils donnent de nouvelles pousses au printemps suivant : ces jeunes tiges sont la partie la plus délicate et la plus tendre de la plante; cependant Apicius, ce fameux gourmet, les dédaignait, et il inspira le même dégoût à Drusus, qui en fut réprimandé par son père Tibère. Après qu'un chou a donné des tendrons, il pousse en été, en automne, et même en hiver, de

sua fertilitate consumatur. Tertia circa solstitium: ex qua si humidior locus est, æstate: si siccior, autumno plantatur. Humor fimusque si defuere, major saporis gratia est: si abundavere, lætior fertilitas. Fimum asininum maxime convenit.

Est hæc quoque res inter opera ganeæ: quapropter non pigebit verbosius persequi. Præcipuus fit caulis sapore ac magnitudine, primum omnium si in repastinato seras: dein si terram fugientes cauliculos seces, a terraque adtollentes se proceritate luxuriosa exaggerando aliam adcumules, ita ne plus quam cacumen emineat. Tritianum hoc genus vocatur, bis computabili inpendio, tædioque.

Cetera genera complura sunt. Cumanum sessili folio, capite patulum. Aricinum altitudine non excelsius, folio numerosius, quam tenuius. Hoc utilissimum existimatur, quia sub omnibus pæne foliis fruticat cauliculis peculiaribus. Pompeianum procerius, caule ab radice tenui, intra folia crassescit. Rariora hæc angustioraque: sed teneritas in dote, si frigora non tolerat: quibus etiam aluntur Brutiani, prægrandes foliis, caule tenues, sapore acuti. Sabellico usque in admirationem crispa sunt folia, quorum crassitudo caulem ipsum extenuat: sed

nouveaux rejetons; puis des tendrons, jusqu'à ce qu'enfin il s'épuise et se consume par sa propre fertilité, car aucune plante potagère ne produit autant que celle-là. On sème la troisième espèce vers le solstice d'été; on la replante dans la même saison si le terrain est humide, en automne s'il est trop sec. Les choux qui n'ont été ni arrosés ni fumés ont meilleur goût; si l'on n'épargne ni le fumier, ni l'eau, la récolte sera plus abondante. Le fumier d'âne est le meilleur.

Comme le chou entre dans les mets recherchés des gourmands, il mérite que nous en parlions avec quelque étendue. Pour avoir des choux bien nourris et de bon goût, on devra d'abord les semer dans un terrain qui ait reçu deux façons; on coupera ensuite les jeunes tiges qui ne tiennent que faiblement à la terre; quant à celles qui montent trop haut, on les rechaussera avec soin, et de manière à n'en laisser paraître que le sommet. Cette sorte de chou s'appelle *tritien;* sa culture demande double peine et double dépense.

Les autres espèces sont nombreuses. Celui de Cumes a les feuilles sessiles et la tête évasée. Celui d'Aricie, sans être plus haut, a les feuilles plus nombreuses et assez épaisses; c'est le plus recherché de tous, pour certains rejetons particuliers qui naissent sous presque toutes les feuilles. Le chou de Pompeïa est plus élevé; sa tige est grêle vers la racine, plus grosse vers les feuilles, qui sont plus étroites et plus clair-semées; on l'estime parce qu'il est tendre, mais il doit être à l'abri du froid. Celui de Calabre, au contraire, se nourrit au froid; il a les feuilles très-grandes, la tige menue, et la saveur piquante. Celui de l'Abruzze a les feuilles frisées d'une manière étonnante, et leur épaisseur est telle, qu'elles

dulcissimi perhibentur ex omnibus. Nuper subiere Lacuturres ex convalle Aricina, ubi quondam fuit lacus, turrisque quæ remanet: capite prægrandes, folio innumeri: alii in orbem porrecti, alii in latitudinem torosi. Nec plus ullis capitis post Tritianum, cui pedale aliquando conspicitur, et cyma nullis serior. Cuicumque autem generi pruinæ plurimum suavitatis conferunt: et nisi obliquo vulnere defendatur medulla, plurimum nocent. Semini destinati non secantur. Est etiam sua gratia numquam plantæ habitum excellentibus: halmyridia vocant, quoniam nisi in maritimis non proveniunt, navigatione quoque longinqua viridibus adservatis. Statim desecti ita ne humum attingant, in cados olei quam proxime siccatos obturatosque conduntur, omni spiritu excluso. Sunt qui plantam in transferendo alga subdita pediculo, nitrove trito, quod tribus digitis capiatur, celeriorem ad maturitatem fieri putent. Sunt qui semen trifolii nitrumque simul tritum adspergant foliis. Nitrum in coquendo etiam viriditatem custodit: aut Apiciana coctura, oleo ac sale, prius quam coquantur, maceratis.

Est inter herbas genus inserendi, præcisis germinibus caulis, et in medullam semine ex aliis addito. Hoc et in cucumere silvestri. Nec non olus quoque silvestre est

épuisent la tige : c'est de toutes les espèces celle qui a le goût le plus doux. On a apporté depuis peu d'une vallée près d'Aricie, où il y avait autrefois un lac, et une tour qui subsiste encore, les choux appelés *lacuturres ;* ils ont la tête fort grosse, les feuilles très-nombreuses ; les uns sont ronds, les autres larges et charnus. Il n'y en a point qui aient la tête plus grosse, excepté les *tritiens,* qui l'ont quelquefois de l'épaisseur d'un pied ; il n'y en a pas non plus qui poussent plus tard leurs tendrons. La gelée blanche donne à tous les choux un excellent goût ; elle leur devient nuisible, si l'on n'en garantit la moelle par une coupure en biais. Ceux qu'on garde pour graine ne se coupent jamais. Il est une autre espèce de choux qui a aussi son mérite ; ils restent toujours en herbe ; on les appelle *halmyrides,* parce qu'ils ne croissent que sur les côtes. Ils se conservent toujours verts, et on en fait provision pour les voyages de long cours sur mer. On les coupe avant qu'ils touchent à terre, et on les met dans des tonneaux bien secs qui ont contenu de l'huile, et qu'on bouche avec soin pour en fermer l'entrée à l'air. Quelques cultivateurs croient hâter la maturité des choux en mettant, au pied, de l'algue, ou autant de nitre en poudre qu'ils en peuvent prendre avec trois doigts. D'autres répandent sur les feuilles de la graine de trèfle et du nitre broyés ensemble ; le nitre, en effet, les maintient dans leur verdeur, même après qu'ils sont cuits : ou bien il faut suivre la méthode d'Apicius, et les laisser tremper dans l'huile et le sel, avant de les faire cuire.

On a un moyen particulier d'enter les plantes potagères : on coupe les rejetons de la tige, et on place une graine dans la moelle. On pratique cette opération même sur

trium foliorum, divi Julii carminibus præcipue jocisque militaribus celebratum : alternis quippe versibus exprobravere lapsana se vixisse apud Dyrrachium, præmiorum parcimoniam cavillantes : est autem id cyma silvestris.

De asparagis; de corruda.

XLII. Omnium hortensiorum lautissima cura asparagis. De origine eorum in silvestribus curis abunde dictum, et quomodo eos juberet Cato in arundinetis seri. Est et aliud genus incultius asparago, mitius corruda, passim etiam montibus nascens, refertis superioris Germaniæ campis, non inficeto Tiberii Cæsaris dicto, herbam ibi quamdam nasci simillimam asparago. Nam quod in Neside Campaniæ insula sponte nascitur, longe optimum existimatur. Hortensium seritur spongiis : est enim plurimæ radicis, altissimeque germinat. Viret thyrso primum emicante : qui caulem educens, tempore ipso fastigatus in toros striatur. Potest et semine seri.

Nihil diligentius comprehendit Cato, novissimumque libri est, ut appareat repentinam ac novitiam viro curam

le concombre sauvage. La *lapsane* croît aussi sans culture ; elle porte trois feuilles. Les chansons militaires et les plaisanteries des soldats de Jules César l'ont rendue célèbre ; de deux vers l'un, ils lui reprochaient de n'avoir vécu, près de Dyrrachium, que de cette herbe seule : c'est ainsi qu'ils le raillaient sur la récompense mesquine accordée à leurs services. La lapsane est une espèce de chou sauvage.

Des asperges sauvages et cultivées.

XLII. De toutes les plantes de jardin, les asperges sont celles dont la culture est le mieux soignée. Nous avons parlé suffisamment de leur origine, en traitant des plantes sauvages ; nous avons dit comment Caton voulait qu'on les plantât parmi les roseaux. Il en existe une espèce plus rude que celle qu'on cultive, mais moins piquante que l'asperge sauvage ; elle est commune sur les montagnes, et couvre les campagnes de la Germanie. Tibère la désignait d'une manière assez plaisante, en disant qu'il croissait dans ce pays une herbe fort semblable à l'asperge. Celle qui vient sans culture dans l'île de Nésis, près les côtes de la Campanie, est, dit-on, excellente. Dans l'espèce cultivée, on plante les racines qui sont fort nombreuses et s'enfoncent à une grande profondeur. Les pousses de l'asperge sont d'abord vertes ; en s'élevant, elles se transforment en autant de tiges, dont la partie supérieure se ramifie en peu de temps pour prendre une forme pyramidale. L'asperge se multiplie aussi de graine.

Caton n'a rien traité avec plus de soin que l'article des asperges ; il l'a placé à la fin de son ouvrage, ce qui

fuisse. Locum subigi jubet humidum et crassum: semipedali undique intervallo seri, ne calcetur. Præterea ad lineam grana bina aut terna paxillo demitti: videlicet semine tum tantum serebantur: id fieri secundum æquinoctium vernum. Stercore satiari, crebro purgari, caveri ne cum herbis evellatur asparagus. Primo anno stramento ab hieme protegi: vere aperiri, sarriri, runcari: tertio incendi verno. Quo maturius incensus est, hoc melius provenit. Itaque arundinetis maxime convenit, quæ festinant incendi. Sarriri jubet idem, non antequam asparagus natus fuerit, ne in sarriendo radices vexentur. Ex eo velli asparagum ab radice: nam si defringatur, stirpescere, et intermori. Velli, donec in semen eat. Id autem maturescere ad ver, incendique: ac rursus, quum apparuerit asparagus, sarriri ac stercorari. Ac post annos novem, quum jam vetus sit, digeri subacto solo stercoratoque. Tum spongiis seri, singulorum pedum intervallo. Quin et ovillo fimo nominatim uti, quoniam aliud herbas creet.

Nec quidquam postea tentatum utilius apparuit, nisi quod circa idus februarii defosso semine acervatim parvulis scrobibus serunt, plurimum maceratum fimo. Dein

prouve qu'il a travaillé sans préparation sur cette matière, et qu'elle était toute nouvelle pour lui. Il veut qu'on choisisse un terrain humide, gras et bien remué; qu'on laisse un demi-pied d'intervalle entre chaque plant, de peur qu'on ne les foule. Comme on se bornait alors à semer les asperges, les trous faits au plantoir et en droite ligne devaient recevoir chacun deux ou trois graines. On les semait vers l'équinoxe de printemps. L'asperge veut être abondamment fumée, sarclée souvent et avec précaution, de peur qu'on ne l'arrache avec les mauvaises herbes. La première année, on les couvre de paille pendant l'hiver; au printemps on les découvre pour sarcler et rafraîchir la terre; la troisième année, on les brûle au printemps : plus tôt on y met le feu, mieux elles viennent ensuite; aussi sont-elles bien parmi les roseaux, qui demandent à être brûlés de bonne heure. Caton recommande de ne les sarcler que lorsqu'elles sont sorties de terre, pour ne pas endommager les racines. En les cueillant, on descendra jusqu'à la racine même, autrement elle pousserait des rejetons qui épuiseraient la plante. On les récolte jusqu'au moment où elles montent en graine. La graine est mûre au printemps : alors on les brûle; et quand il en paraît de nouvelles, on s'occupe de les sarcler et de les fumer. Au bout de neuf ans, elles sont vieilles; il faut en planter d'autres dans un terrain labouré et fumé avec soin. On met les racines en terre à un pied d'intervalle. On n'emploie que le fumier de mouton : les autres produisent trop d'herbes.

Depuis Caton, les expériences sur la culture des asperges n'ont point fourni de méthode plus avantageuse que celle qu'il a prescrite : seulement on sème aujourd'hui

nexis inter se radicibus spongias factas post æquinoctium autumni disponunt pedalibus intervallis, fertilitate in denos annos durante. Nullum gratius his solum quam Ravennatium hortorum.

Indicavimus et corrudam. Hunc enim intelligo silvestrem asparagum, quem Græci hormenum, aut myacanthon vocant, aliisve nominibus. Invenio nasci et arietis cornibus tusis atque defossis.

De carduis.

XLIII. Poterant videri dicta omnia quæ in pretio sunt, nisi restaret res maximi quæstus, non sine pudore dicenda. Certum est quippe carduos apud Carthaginem magnam, Cordubamque præcipue, sestertium sena millia e parvis reddere areis : quoniam portenta quoque terrarum in ganeam vertimus, etiam ea quæ refugiunt quadrupedes consciæ. Carduos ergo duobus modis serunt : autumno planta, et semine ante nonas martias : plantæque ex eo disponuntur ante idus novembris, aut in locis frigidis circa Favonium. Stercorantur etiam, si diis placet, lætiusque proveniunt : condiunturque aceto melle diluto, addita laseris radice, et cumini, ne quis dies sine carduo sit.

la graine par tas dans de petites fosses, après l'avoir laissée long-temps macérer dans le fumier. Cette opération a lieu vers les ides de février. Après l'équinoxe d'automne, on plante à un pied d'intervalle les racines entortillées ensemble ; de cette manière, un plant d'asperge produit durant dix ans sans être renouvelé. Nul terroir ne leur est plus favorable que celui de Ravenne.

Nous avons déjà nommé le *corruda*, ou asperge sauvage, que les Grecs appellent *hormenum*, ou *myacanthos*, et qu'ils désignent encore sous d'autres noms. Je lis que des cornes de bélier, pilées et enfouies, produisent des asperges.

Des cardons.

XLIII. On serait tenté de croire que nous avons épuisé la liste des plantes auxquelles notre luxe attache du prix, et cependant il nous reste à parler de celles dont la culture est la plus lucrative ; nous ne saurions la nommer sans rougir. On sait que chaque planche de chardons (cardons, artichauts ?), aux environs de l'ancienne Carthage, et surtout de Corduba, en Espagne, rapporte par an six mille sesterces. Ainsi, la gourmandise tourne en jouissances jusqu'aux productions monstrueuses de la nature, que l'instinct seul interdit aux animaux. Au reste, les chardons viennent de deux manières : de plant, en automne ; de graine, avant les nones de mars. On les plante avant les ides de novembre ; ou bien, dans les lieux froids, au milieu de février. Que dirai-je de plus ? on a soin de les fumer, et, grâce à cette précaution, ils multiplient davantage ; enfin, on les confit dans le miel et le vinaigre, avec le laser et le cumin, pour avoir chaque jour le plaisir de manger des chardons.

De reliquis in horto satis. Ocimum. Eruca. Nasturtium. De ruta.

XLIV. Cetera in transcursu dici possunt. Ocimum Parilibus optime seri ferunt: quidam et autumno: jubentque, quum hieme seratur, aceto semen perfundi. Eruca quoque et nasturtium, vel æstate, vel hieme facillime nascuntur. Eruca præcipue frigorum contemptrix, diversæ est, quam lactuca, naturæ, concitatrix Veneris: idcirco jungitur illi fere in cibis, ut nimio frigori par fervor immixtus temperamentum æquet. Nasturtium nomen accepit a narium tormento. Et inde vigoris significatio proverbio id vocabulum usurpavit, veluti torporem excitantis. In Arabia miræ amplitudinis dicitur gigni.

De ruta.

XLV. Ruta quoque seritur Favonio, et ab æquinoctio autumni: odit hiemem, et humorem, ac fimum. Apricis gaudet et siccis, terra quam maxime lateraria. Cinere vult nutriri: hic et semini miscetur, ut careat erucis. Auctoritas etiam peculiaris apud antiquos ei fuit. Invenio mustum rutatum populo datum a Cornelio Cethego, in consulatu collega Quinti Flaminini, comitiis peractis. Amicitia est ei et cum fico, in tantum, ut nusquam lætior proveniat, quam sub hac arbore. Seritur et surculo, melius in perforatam fabam indito, quæ

Des autres plantes que l'on sème dans les jardins : l'ocimum, l'eruca, le nasturtium.

XLIV. Nous pouvons être plus brefs sur les autres plantes. Le temps le plus propre à semer le basilic est aux fêtes Parilies. Quelques-uns préfèrent l'automne, et prescrivent, si l'opération a lieu en hiver, d'arroser la graine de vinaigre. La roquette et le cresson supportent le plus facilement le froid et le chaud. Ses propriétés ne sont pas les mêmes que celles de la laitue, car elle excite à l'amour; aussi mêle-t-on ces deux plantes dans les mets, pour que la chaleur de l'une corrige la froideur de l'autre, et qu'elles se neutralisent mutuellement. Le cresson, ou nasitort, doit son nom à la sensation désagréable qu'il cause par son odeur; de là le proverbe, en parlant d'un homme indolent et lâche, qu'il faut lui faire manger du cresson pour l'animer. Il est, dit-on, extraordinairement grand en Arabie.

La rue.

XLV. On sème la rue quand souffle le vent favonien, et après l'équinoxe d'automne; elle craint le froid, l'eau et le fumier; elle aime les lieux secs, exposés au soleil, et un terroir plein de gravats. Les cendres nourrissent la plante, et on en mêle avec sa graine pour éloigner les chenilles. Les anciens faisaient un cas particulier de la rue. J'ai lu que Cornelius Cethegus, ayant été nommé consul avec Quintius Flamininus, fit distribuer au peuple, après l'assemblée, du vin aromatisé avec de la rue. Cette plante a beaucoup de sympathie avec le figuier; aussi ne vient-elle jamais plus belle qu'à l'ombre de cet arbre. On la multiplie

succo nutrit comprehendendo surculum. Seritur et a seipsa; namque incurvato cacumine alicujus rami, quum adtigerit terram, statim radicatur. Eadem et ocimo natura, nisi quod difficilius crescit. Sed durata runcatur non sine difficultate, pruritivis ulceribus, ni munitis manibus id fiat, oleove defensis. Conduntur autem et ejus folia, servanturque fasciculis.

De apio.

XLVI. Ab æquinoctio verno seritur apium, semine paululum in pila pulsato. Crispius sic putant fieri, aut si satum calcetur cylindro pedibusve. Proprium ei, quod colorem mutat. Honos ipsi in Achaia, coronare victores sacri certaminis Nemeæ.

Menta.

XLVII. Eodem tempore seritur menta planta: vel si nondum germinat, spongia. Minus hæc humido gaudet. Æstate viret, hieme flavescit. Genus ejus silvestre mentastrum est. Et hoc propagatur, ut vitis, vel si inversi rami serantur. Mentæ nomen suavitas odoris apud Græcos mutavit, quum alioqui mintha vocaretur, unde nostri nomen declinaverunt. Grato menta mensas odore percur-

aussi de rejetons; mais on doit en faire passer la partie inférieure dans une fève percée, qui embrasse le jeune plant, et le nourrit de son suc. La rue se provigne encore d'elle-même; car si le sommet d'un rameau touche la terre en se courbant, il prend aussitôt racine. C'est ce qu'on remarque aussi dans le basilic; mais il est tardif à croître. Il est difficile de sarcler la rue; il faut se garnir les mains de gants, ou les frotter d'huile, car elle cause des ulcères et des démangeaisons. Pour conserver ses feuilles, il suffit d'en faire des paquets que l'on serre ensuite.

Le persil.

XLVI. On sème le persil après l'équinoxe du printemps. On monde légèrement la graine dans un mortier pour le rendre plus touffu; ou bien, après la semaille, on foule la terre avec les pieds ou le cylindre. Une propriété particulière à cette plante, c'est de changer de couleur. Elle est en honneur dans l'Achaïe, où l'on couronne d'ache les vainqueurs aux jeux Néméens.

La mente.

XLVII. A la même époque on replante la mente; à défaut de jeunes pousses, on prend les rejetons des racines. Cette plante craint davantage l'humidité; elle est verte en été, jaunâtre en hiver. Nous en connaissons une espèce sauvage : c'est le *mentastrum*. On la multiplie en la couchant comme la vigne, ou même en plantant ses rameaux le sommet en bas. L'odeur agréable de cette plante lui a fait donner un nom particulier par les Grecs, au lieu de celui de *mintha* qu'elle por-

rit in rusticis dapibus. Semel sata, diutina ætate durat. Congruit pulegio, cujus natura in carnariis reflorescens sæpius dicta est. Hæc quoque servantur simili genere, mentam dico, pulegiumque, et nepetam.

Condimentorum tamen omnium fastidiis cuminum amicissimum. Nascitur in summa tellure vix hærens, et in sublime tendens. In putridis et calidis maxime locis, medio serendum vere. Alterum ejus genus silvestre quod rusticum vocant, alii Thebaicum : si tritum ex aqua potetur, in dolore stomachi prodest. In Carpetania nostri orbis maxime laudatur : alioqui Æthiopico Africoque palma est. Quidam huic Ægyptium præferunt.

Olusatrum.

XLVIII. Sed præcipue olusatrum miræ naturæ est. Hipposelinum Græci vocant, alii smyrnium. E lacryma caulis sui nascitur. Seritur et radice. Succum ejus colligunt, myrrhæ saporem habere dicunt. Auctorque est Theophrastus, myrrha sata natum. Hipposelinum veteres præceperant in locis incultis, lapidosis, juxta maceriam seri : nunc et repastinato seritur, et a Favonio post æquinoctium autumnum. Quippe quum capparis quoque seratur siccis maxime, area in defossum cavata,

tait d'abord, et dont nous avons fait notre mot *mente.* Son parfum suave relève le goût des mets rustiques. Une fois plantée, elle dure toute l'année. Elle se rapproche beaucoup du pouliot, qui fleurit dans les garde-mangers, comme nous l'avons dit plus d'une fois. On n'a qu'une manière de conserver la mente, le pouliot et le népeta (calament).

Cependant de toutes les plantes d'assaisonnement, la plus propre à réveiller l'appétit, c'est le cumin. Il croît à la surface de la terre, à laquelle il tient à peine, et se porte toujours en haut. On doit le semer dans des lieux chauds, et où la fermentation putride se fasse sentir. Il en existe une espèce sauvage, appelée cumin rustique ou thébaïque. Broyé dans l'eau, il est utile pour les douleurs d'estomac. Le meilleur cumin d'Europe croît dans la Carpétanie; mais celui d'Éthiopie et celui d'Afrique sont d'une qualité supérieure : quelques personnes néanmoins préfèrent celui d'Égypte.

L'olusatrum.

XLVIII. L'olusatrum est d'une nature tout-à-fait singulière : c'est l'*hipposelinum* des Grecs, ou bien encore le *smyrnium ;* il naît de l'espèce de gomme qui découle de sa tige. Il se multiplie aussi par ses racines. On recueille sa gomme, qui a, dit-on, l'odeur de la myrrhe. Ce même suc, mis en terre, donne naissance à la plante, si l'on en croit Théophraste. Les anciens prescrivaient de le semer dans les lieux incultes, pierreux, et auprès des vieilles murailles. Maintenant on choisit un terrain qui ait reçu deux façons. Le temps de la semaille est depuis le premier souffle du vent favonien jusqu'à l'équinoxe

ripisque undique circumstructis lapide : alias evagatur per agros, et cogit solum sterilescere. Floret æstate : viret usque ad Vergiliarum occasum, sabulosis familiarissimum. Vitia ejus, quod trans maria nascitur, diximus inter peregrinos frutices.

Careum.

XLIX. Peregrinum et Careum, gentis sui nomine appellatum, culinis principale. In quacumque terra seri vult, ratione eadem, qua olusatrum. Laudatissimum tamen in Caria, proximum Phrygia.

Ligusticum.

L. Ligusticum silvestre est in Liguriæ suæ montibus : seritur ubique : suavius sativum, sed sine viribus. Panacem aliqui vocant. Cratevas apud Græcos cunilam bubulam eo nomine appellat : ceteri fere conyzam, id est, cunilaginem : thymbram vero, quæ sit cunila. Hæc apud nos habet vocabulum et aliud, satureia dicta in condimentario genere. Seritur mense februario, origano æmula. Nusquam utrumque additur, quippe similis effectus. Sed cunilæ Ægyptium origanum tantum præfertur.

d'automne, car on le sème avec le câprier : l'endroit doit être sec, et entouré d'un fossé revêtu de pierres de tous côtés, autrement le câprier envahirait tout le terrain, et le rendrait stérile. Il fleurit l'été, conserve sa verdure jusqu'au coucher des Pléiades, et se plaît particulièrement dans les lieux sablonneux. Quant aux qualités malfaisantes du câprier d'outre-mer, nous en avons parlé en traitant des arbrisseaux étrangers.

Le careum.

XLIX. Le *careum* (carvi) est aussi une plante étrangère; elle tire son nom du pays qui la produit, et n'est presque d'usage que pour la cuisine. Quel que soit le terrain, on doit la semer comme l'olusatrum; toutefois, les pays où elle réussit le mieux sont la Carie, et ensuite la Phrygie.

Le ligusticum.

L. Le *ligusticum* croît naturellement sur les montagnes boisées de la Ligurie, son pays natal. Du reste, on le sème partout. L'espèce cultivée est d'un meilleur goût, mais sans vertus. Il est quelquefois désigné sous le nom de *panax*. Cratevas, auteur grec, donne ce nom à la *cunila bubula*, ou sarriette; d'autres l'appliquent à la conyze, ou sarriette sauvage, et donnent celui de *thymbra* à la *cunila* proprement dite. Nous avons cité cette dernière espèce, appelée aussi *satureia*, sarriette, en parlant des plantes d'assaisonnement. On la sème au mois de février. Elle a le plus grand rapport avec l'origan; aussi n'emploie-t-on jamais ces deux plantes ensemble, car leur vertu est la même; seulement on préfère à la sarriette l'origan d'Égypte.

Lepidium.

LI. Peregrinum fuit et lepidium. Seritur a Favonio : dein quum fruticavit, juxta terram præciditur : tunc runcatur, stercoraturque : per biennium hoc. Postea iisdem fruticibus utuntur, si non sævitia hiemis ingravat, quando impatientissimum est frigorum. Exit et in cubitalem altitudinem, foliis laurinis, sed mollibus : ususque ejus non sine lacte.

Gith.

LII. Gith pistrinis, anisum et anethum culinis et medicis nascuntur. Sacopenium et ipsum in hortis quidem, sed medicinæ tantum.

Papaver.

LIII. Sunt quædam comitantia aliorum satus, ut papaver. Namque cum brassica seritur, ac portulaca : et eruca cum lactuca. Papaveris sativi tria genera : candidum, cujus semen tostum in secunda mensa cum melle apud antiquos dabatur. Hoc et panis rustici crustæ inspergitur, adfuso ovo inhærens, ubi inferiorem crustam apium githque cereali sapore condiunt. Alterum genus est papaveris nigrum, cujus scapo inciso lacteus succus excipitur. Tertium genus rhœam vocant Græci,

Le lepidium.

LI. Le *lepidium* nous est arrivé primitivement de l'étranger. On le sème dès que souffle le vent favonien; aussitôt qu'il a poussé, on le coupe à fleur de terre, ensuite on le sarcle et on le fume, et cela pendant deux ans. Après ces opérations, la plante est mise en usage, si toutefois elle résiste à l'hiver, car elle craint extrêmement le froid. Elle s'élève jusqu'à la hauteur d'une coudée. Elle a les feuilles du laurier, si ce n'est qu'elles sont molles. On ne fait usage du *lepidium* qu'avec le lait.

Le gith.

LII. La nielle, ou *gith*, sert aux boulangers; l'anis et l'aneth, dans la cuisine et dans la médecine. Le *sacopenium* se cultive aussi dans les jardins, mais ne s'emploie qu'en médecine.

Le pavot.

LIII. Certaines plantes veulent être semées avec d'autres : ainsi, le pavot se sème avec le chou et le pourpier; la roquette, avec la laitue. On distingue trois espèces de pavot cultivé : le blanc, dont la graine grillée se servait au dessert, avec du miel, chez les anciens. Aujourd'hui les habitans des campagnes saupoudrent de cette graine la croûte supérieure du pain, après l'avoir dorée avec un jaune d'œuf; quant à la croûte de dessous, ils emploient le persil et la nielle (*gith*) pour en relever le goût. La seconde espèce est le pavot noir, dont la tige rend, par incision, un suc laiteux. La troi-

id nostri erraticum. Sponte quidem, sed in arvis cum hordeo maxime nascitur, erucæ simile, cubitali altitudine, flore rufo et protinus deciduo : unde et nomen a Græcis accepit. De reliquis generibus papaveris sponte nascentis dicemus in medicinæ loco. Fuisse autem in honore apud Romanos semper, indicio est Tarquinius Superbus, qui legatis a filio missis decutiendo papavera in horto altissima, sanguinarium illud responsum hac facti ambage reddidit.

Reliqua sativa æquinoctio autumni.

LIV. Rursus alio comitatu æquinoctio autumni seruntur coriandrum, anethum, atriplex, malva, lapathum, cærefolium, quod pæderota Græci vocant : et acerrimum sapore, ignei effectus, ac saluberrimum corpori, sinapi, nulla cultura, melius tamen planta tralata. Quin e diverso vix est sato semel eo liberare locum, quoniam semen cadens protinus viret. Usus ejus etiam pro pulmentario in patellis decocto, citra intellectum acrimoniæ. Coquuntur et folia, sicut reliquorum olerum. Sunt autem trium generum : unum gracile, alterum simile rapi foliis, tertium erucæ. Semen optimum Ægyptium. Athenienses napy appellaverunt, alii thapsi, alii saurion.

sième est le coquelicot, ou *rhœas* des Grecs. Il croît sans culture dans les champs, surtout parmi l'orge. Il a la feuille semblable à celle de la roquette, une coudée de hauteur, la fleur rouge et tombant de bonne heure, circonstance à laquelle il doit son nom grec. Nous parlerons des autres espèces de pavot, en traitant des plantes médicinales. Le pavot fut de tout temps en estime chez les Romains ; ce qui le prouve, c'est que Tarquin le Superbe, pour toute réponse aux messagers que son fils lui avait envoyés, se contenta d'abattre, dans son jardin, les têtes des pavots les plus élevés : c'était lui indiquer, d'une manière énigmatique, quel sang il fallait verser.

Autres plantes à semer à l'équinoxe d'automne.

LIV. La coriandre, l'aneth, l'arroche, la mauve, le lapathum, le cerfeuil, que les Grecs appellent *pæderos,* se sèment en même temps, à l'équinoxe d'automne; ajoutons le sénevé, dont la saveur est si piquante, qu'elle produit presque l'effet du feu. Cette plante n'en est pas moins salutaire ; elle vient sans culture, mais elle est meilleure replantée. Une fois semée, il devient difficile d'en purger le terrain, parce que sa graine tombée à terre germe aussitôt. Cette même graine cuite se mange en ragoût; la cuisson lui ôte son âcreté. Quant aux feuilles, elles se mangent cuites comme celles des autres légumes. On distingue trois sortes de sénevé : l'une est menue, l'autre a la feuille de la rave, la troisième celle de la roquette. La meilleure graine nous vient d'Égypte. Les Athéniens l'ont appelée *napy,* d'autres *thapsi*, d'autres *saurion.*

Serpyllum, et sisymbrium.

LV. Serpyllo et sisymbrio montes plerique scatent, sicut in Thracia: utique deferunt ex his avulsos ramos, seruntque. Item Sicyone ex suis montibus, et Athenis ex Hymetto. Simili modo et sisymbrium serunt. Lætissimum nascitur in puteorum parietibus, et circa piscinas ac stagna.

Ferulacea genera quatuor. Cannabis.

LVI. 9. Reliqua sunt ferulacei generis ceu feniculum, anguibus (ut diximus) gratissimum, ad condienda plurima, quum inaruit: eique perquam similis thapsia, de qua diximus inter externos frutices. Deinde utilissima funibus cannabis seritur a Favonio. Quo densior est, eo tenuior. Semen ejus quum est maturum, ab æquinoctio autumni distringitur, et sole, aut vento, aut fumo siccatur. Ipsa cannabis vellitur post vindemiam, ac lucubrationibus decorticata purgatur. Optima Alabandica, plagarum præcipue usibus. Tria ejus ibi genera. Improbatur cortici proximum, aut medullæ: laudatissima est e medio, quæ mesa vocatur: secunda Mylasea. Quod ad proceritatem quidem attinet, Rosea agri Sabini arborum altitudinem æquat. Ferulæ duo

Le serpolet, le sisymbrium.

LV. Les montagnes sont presque toujours couvertes de serpolet et de *sisymbrium*, comme dans la Thrace. On arrache les rameaux de la plante sauvage pour les planter dans les jardins. Les habitans de Sicyone vont chercher le serpolet sur leurs montagnes, et les Athéniens sur le mont Hymette. On replante de la même manière le *sisymbrium*. Il en vient de très-beau aux murailles des puits, et à l'entour des viviers et des étangs.

Férulacées : quatre espèces. Le chanvre.

LVI. 9. Les autres plantes de jardin sont toutes férulacées : tels sont le fenouil, employé dans divers assaisonnemens ; nous avons déjà remarqué que les serpens l'aimaient beaucoup : la thapsie, presque en tout semblable au fenouil, et dont nous avons parlé en traitant des arbrisseaux étrangers : enfin le chanvre, si utile pour les cordages ; on le sème au souffle du vent favonien : plus il est semé épais, plus il vient menu. Sa graine est mûre vers l'équinoxe d'automne ; c'est le moment de la recueillir : on la fait ensuite sécher au soleil, au vent ou à la fumée. On arrache le chanvre après la vendange, et on le teille les soirs à la veillée. Celui d'Alabande est le meilleur, surtout pour les filets de chasse. On en distingue trois espèces : la filasse la plus voisine de l'écorce, ou du centre, est la moins bonne ; la plus estimée est celle du milieu, nommée par cette raison *mèse*, mitoyenne. On place au second rang le chanvre de Mylase. Quant à la grandeur, celui de Rosea, dans

genera in peregrinis fruticibus diximus. Semen ejus in Italia cibus est. Conditur quippe, duratque in urceis vel anni spatio. Duo ejus genera : caules, et racemi. Corymbiam hanc vocant, corymbosque quos condiunt.

Morbi hortensiorum.

LVII. 10. Morbos hortensia quoque sentiunt, sicut reliqua terræ sata. Namque et ocimum senecta degenerat in serpyllum, et sisymbrium in mentam. Et ex semine brassicæ veteris rapa fiunt, atque invicem. Et necatur cuminum ab limodoro, nisi repurgetur. Est autem unicaule, radice bulbo simili, non nisi in solo gracili nascens. Alias privatim cumini morbus scabies. Et ocimum sub Canis ortu pallescit. Omnia vero accessu mulieris menstrualis flavescunt. Bestiolarum quoque genera innascuntur. Napis culices, raphano erucæ, et vermiculi : item lactucis et oleri : utrisque hoc amplius, limaces et cochleæ. Porro vero privatim animalia, quæ facillime stercore injecto capiuntur, condentia in id se. Ferroque non expedire tangi rutam, cunilam, mentam, ocimum, auctor est Sabinus Tiro in libro Cepuricon, quem Mæcenati dicavit.

le pays des Sabins, s'élève aussi haut qu'un arbre. Nous avons cité deux espèces de férules en traitant des arbrisseaux étrangers. En Italie, on en mange la graine, que l'on a fait confire. Elle se conserve dans des pots une année entière. On réserve pour cet usage les tiges supérieures et les ombelles de la plante. On appelle les premières *corymbia*, les secondes *corymbi*.

Maladies des plantes de jardin.

LVII. 10. Les plantes de jardin sont sujettes aux maladies, comme tous les autres végétaux. Le basilic, dans sa vieillesse, se change en serpolet, et le *sisymbrium* en mente. La graine d'un vieux chou donne des raves; celle d'une vieille rave produit des choux. Le *limodorum* tue le cumin qu'on n'a pas sarclé avec soin. Il n'a qu'une seule tige; sa racine est bulbeuse, et il ne croît que dans les terres maigres. Le cumin, d'ailleurs, est particulièrement sujet à la *gale*. Le basilic perd sa couleur au lever de la Canicule. Du reste, toutes les plantes jaunissent à l'approche d'une femme qui a ses règles. Elles nourrissent encore des espèces particulières d'insectes; les navets, des moucherons; le raifort, la laitue, le chou, des chenilles et des vermisseaux; et les deux dernières plantes, en outre, des limaces et des escargots. Il naît sur le porreau une espèce particulière d'insectes, qu'on prend aisément en leur jetant de la fiente, parce qu'ils vont se cacher dedans. Sabinus Tiro, dans son *Traité de la culture des jardins*, qu'il dédia à Mécène, dit qu'il est dangereux de toucher avec le fer la rue, la sarriette, la mente et le basilic.

Remedia. Quibus modis formicæ necentur. Contra erucas remedia: contra culices.

LVIII. Idem contra formicas, non minimum hortorum exitium, si non sint rigui, remedium monstravit, limum marinum, aut cinerem, obturandis earum foraminibus. Sed efficacissime heliotropio herba necantur. Quidam et aquam diluto latere crudo inimicam eis putant. Naporum medicina est, siliquas una seri: sicut olerum cicer; arcet enim erucas. Quo si omisso jam natæ sint, remedium est absinthii succus decocti inspersus: et sedi, quam aizoum vocant: genus hoc herbæ diximus. Semen olerum si succo ejus madefactum seratur, olera nulli animalium obnoxia futura tradunt. In totum vero nec erucas, si palo imponantur in hortis ossa capitis ex equino genere, feminæ dumtaxat. Adversus erucas et cancrum fluviatilem in medio horto suspensum auxiliari narrant. Sunt qui sanguineis virgis tangant ea, quæ nolunt his obnoxia esse. Infestant culices hortos riguos præcipue si sint arbusculæ aliquæ. Hi galbano accenso fugantur.

11. Nam quod ad permutationem seminum attinet, quibusdam ex iis firmitas major est, ut coriandro, betæ, porro, nasturtio, sinapi, erucæ, cunilæ, et fere acribus. Infirmiora autem sunt atriplici, ocimo, cucurbitæ, cucumi: et æstiva omnia hibernis magis durant: minime

Remèdes. Comment on détruit les fourmis ; recettes contre les chenilles, contre les moucherons.

LVIII. Le même auteur recommande pour détruire les fourmis, ce fléau des jardins mal arrosés, de boucher les fourmilières avec du limon de mer ou de la cendre; mais rien n'est meilleur pour faire périr ces insectes que l'herbe appelée héliotrope. On prétend que l'eau où l'on a délayé de la brique crue produit le même effet. On garantit les navets en les semant avec des *siliques;* et les choux, en les semant avec le pois chiche (*cicer*), qui écarte les chenilles. Si l'on n'a pas pris cette précaution, on tuera les chenilles en arrosant les plantes avec une décoction d'absinthe et de *sedum*, appelé par les Grecs *aizoum;* nous avons déjà parlé de cette herbe. On dit que si l'on fait tremper la graine qu'on veut semer, dans du suc de *sedum*, les plantes ne seront jamais attaquées par les insectes, et que les os de la tête d'une jument, placés au bout d'un pieu dans un jardin, en écarteront pour toujours les chenilles. Un autre préservatif, c'est de suspendre au milieu des terres un cancre de rivière. Des cultivateurs touchent, avec des branches de cornouiller, les plantes qu'ils veulent garantir. Les moucherons infestent les jardins, surtout s'ils y trouvent de l'eau et quelques arbrisseaux. On écarte ces insectes en brûlant du galbanum.

11. En examinant les altérations qu'éprouvent les graines, nous voyons qu'il y en a qui se conservent long-temps, par exemple, celles de la coriandre, de la bette, du porreau, du cresson, du sénevé, de la roquette, de la sarriette, et de presque toutes les plantes âcres. D'autres durent moins, comme celles de l'arro-

autem gethyum. Sed ex his quæ sunt fortissima, nullum ultra quadrimatum utile est, dumtaxat serendo. Culinis et ultra tempestiva sunt.

Quibus salsæ aquæ prosint.

LIX. Peculiaris medicina raphano, betæ, rutæ, cunilæ, in salsis aquis, quæ et alioqui plurimum suavitati et fertilitati conferunt. Ceteris dulcium aquarum rigua prosunt. Utilissimæ ex iis, quæ frigidissimæ, et quæ potu suavissimæ. Minus utiles e stagno, et quas elices inducunt, quoniam herbarum semina invehunt. Præcipue tamen imbres alunt. Nam et bestiolæ innascentes necantur.

Ratio rigandi hortos.

LX. 12. His horæ rigandi, matutina atque vespera, ne infervescat aqua sole. Ocimo tantum et meridiana: etiam satum celerrime erumpere putant, inter initia ferventi aqua adspersum. Omnia autem translata meliora grandioraque fiunt, maxime porri, napique. In translatione et medicina est, desinuntque sentire injurias, ut gethyum, porrum, raphani, apium, lactucæ, rapæ, cucumis. Omnia autem silvestria fere sunt et foliis mi-

che, du basilic, de la courge, du concombre. Les graines des plantes d'été se conservent mieux que celles des plantes d'hiver, mais celles de la ciboule moins que les autres. Au reste, la semence la plus durable n'est plus bonne à semer au bout de quatre ans; mais elle peut être employée en cuisine, même au delà de ce terme.

A quelles plantes sont avantageuses les eaux salées.

LIX. L'eau salée est bonne, particulièrement au raifort, à la bette, à la rue et à la sarriette; elle rend ces plantes plus belles et d'un meilleur goût. Les autres se trouvent bien d'être arrosées d'eau douce; la plus fraîche et la plus agréable à boire est aussi la meilleure. L'eau des étangs, ou celle qui vient par des conduits particuliers, est moins bonne, en ce qu'elle introduit dans les jardins les graines des mauvaises herbes. L'eau de pluie est la plus utile à la végétation, car elle détruit même les insectes qui dévorent les plantes.

Irrigation des jardins.

LX. 12. Le temps d'arroser, c'est le matin et le soir, afin que l'eau ne s'échauffe pas au soleil: le basilic seul veut être arrosé à midi; on prétend que sa graine lève plus vite si on l'arrose d'eau bouillante après la semaille. Toutes les plantes potagères gagnent à être replantées, surtout les navets et les porreaux; cette opération leur devient même utile, en ce qu'elle les débarrasse de toute espèce parasite: c'est ce qu'on remarque dans la ciboule, le porreau, le raifort, le persil, la laitue, la rave, le concombre. Les plantes sauvages ont presque

nora, et caulibus, succo acriora: sicut cunila, origanum, ruta. Solum vero ex omnibus lapathum silvestre melius: hoc in sativis rumex vocatur, nasciturque fortissimum: traditur certe semel satum durare, nec vinci umquam a terra, maxime juxta aquam. Usus ejus cum ptisana tantum in cibis leviorem gratioremque saporem præstat. Silvestre ad multa medicamina utile est. Adeoque nihil omisit cura, ut carmine quoque comprehensum reperiam, in fabis caprini fimi singulis cavatis, si porri, erucæ, lactucæ, apii, intubi, nasturtii semina inclusa serantur, mire provenire. Quæ sunt silvestria, eadem in sativis sicciora intelliguntur, et acriora.

De succis et saporibus hortensiorum.

LXI. Namque et succorum saporumque dicenda differentia est, vel major in his quam pomis. Sunt autem acres cunilæ, origani, nasturtii, sinapis. Amari, absinthii, centaurei. Aquatiles, cucumeris, cucurbitæ, lactucæ. Acuti, thymi, cunilæ. Acuti et odorati, apii, anethi, feniculi. Salsus tantum e saporibus non nascitur, aliquando extra insidit pulveris modo, ut cicerculis tantum.

toujours les tiges et les feuilles plus petites, mais le suc plus âcre, comme la sarriette, l'origan, la rue. Par une exception unique, le lapathum sauvage est meilleur que l'espèce cultivée, appelée *rumex* (oseille) : celle-ci dure très-long-temps; semée une fois, il est impossible, dit-on, d'en purger le terrain, surtout dans le voisinage des eaux. On la mange avec l'orge mondé; elle le rend plus léger et d'un meilleur goût. Le lapathum sauvage est d'un grand usage en médecine. Voici ce qui prouve à quel point l'on a poussé les expériences. Un poète nous apprend que si l'on sème la graine de poreau, de roquette, de laitue, de persil, de chicorée et de cresson, après l'avoir enfermée dans des boules de fiente de chèvre, les plantes deviendront singulièrement belles. Les plantes primitivement sauvages restent toujours plus sèches et plus âcres que les espèces cultivées proprement dites.

Des sucs et de la saveur des plantes potagères.

LXI. Nous devons dire un mot de la différence des sucs et des saveurs, car elle est encore plus prononcée dans les herbes que dans les fruits. La sarriette, l'origan, le cresson, le sénevé, ont une saveur âcre; l'absinthe, la centaurée, une saveur amère. Elle est aqueuse dans le concombre, la courge et la laitue; piquante dans le thym et la sarriette; piquante et odorante dans le persil, l'aneth, le fenouil. De toutes les saveurs, la salée est la seule qui ne soit pas naturelle aux plantes; elle réside quelquefois à leur extérieur sous la forme d'une poudre qui en couvre la superficie, comme dans les pois chiches.

De piperitide, et libanotide, et smyrnio.

LXII. Atque ut intelligatur vana, ceu plerumque, vitæ persuasio: panax piperis saporem reddit, et magis etiam siliquastrum, ob id piperitidis nomine accepto. Libanotis odorem thuris, smyrnium myrrhæ. De panace abunde dictum est. Libanotis locis putribus et macris ac roscidis seritur semine. Radicem habet olusatri, nihil a thure differentem. Usus ejus post annum stomacho saluberrimus. Quidam eam nomine alio rosmarinum appellant. Et smyrnium olus seritur iisdem locis, myrrhamque radice resipit. Eadem et siliquastro satio. Reliqua a ceteris et odore et sapore differunt, ut anethum. Tantaque est diversitas atque vis, ut non solum aliud alio mutetur, sed etiam in totum auferatur. Apio eximunt coqui obsoniis acetum: eodem cellarii in saccis odorem vino gravem.

Et hactenus hortensia dicta sint, ciborum gratia dumtaxat. Maximum quidem opus in iisdem naturæ restat; quoniam proventus tantum adhuc, summasque quasdam tractavimus. Vera autem cujusque natura non nisi medico effectu pernosci potest, opus ingens occultumque divinitatis, et quo nullum reperiri possit majus. Ne sin-

Piperitis, libanotis, smyrnium.

LXII. Et ce qui prouve, ici comme ailleurs, la vanité de toutes nos opinions, le *panax* a le goût du poivre, et plus encore l'espèce de *siliquastrum* à laquelle nous avons donné, pour cette raison même, le nom de *piperitis*. Le *libanotis* a l'odeur de l'encens; le *smyrnium*, celle de la myrrhe. Nous avons parlé au long du *panax*. On sème la graine du *libanotis* dans un terrain maigre, et où tombe la rosée. Sa racine, semblable à celle de l'*olusatrum*, a précisément l'odeur de l'encens. Après un an, il est très-salutaire à l'estomac. Quelques auteurs lui donnent le nom de romarin. Quant au smyrnium, on le sème dans les mêmes terrains que le libanotis; sa racine a l'odeur de la myrrhe. On sème de même le piperitis. Les autres plantes diffèrent des précédentes par la saveur et l'odeur, comme l'aneth. Enfin les végétaux ont des vertus si opposées, que non-seulement les propriétés de l'un sont altérées par les propriétés de l'autre, mais quelquefois même totalement détruites. Ainsi, nos cuisiniers corrigent l'aigreur du vinaigre par le persil; et nos sommeliers emploient cette même plante en sachets pour ôter au vin une odeur désagréable.

Voilà ce que nous avions à dire sur les plantes potagères, considérées seulement sous le rapport économique. Nous nous sommes bornés à des détails succincts sur leur culture. Il nous reste à traiter un point plus important; nous ne pouvons connaître la nature intime de ces végétaux qu'en examinant leurs propriétés médicales: produit mystérieux et sublime d'une sagesse

gulis id rebus contexeremus, justa fecit ratio, quum ad alios medendi desideria pertinerent, longis utriusque dilationibus futuris, si miscuissemus. Nunc suis quæque partibus constabunt, poteruntque a volentibus jungi.

divine, et au dessus duquel il n'est rien. Nous n'avons pas cru devoir traiter cette partie à mesure que nous parlions de chaque plante; beaucoup de lecteurs, ne recherchant que les vertus des plantes, auraient trop perdu de temps si les objets eussent été confondus. Au moyen de la division adoptée, on pourra, si l'on veut, réunir tout ce qui se rattache à un seul et même sujet.

NOTES

DU LIVRE DIX-NEUVIÈME.*

1. — Chap. I, page 152, ligne 6. *Siderum quoque tempestatumque ratio, etc.* Pline en effet a établi, et fort longuement, la théorie des astres et des saisons, dans son application à l'agriculture, au livre XVII, chap. 2 et 3, et au livre XVIII, chap. 57, 75, etc. Les rapports que notre auteur signale ici sont illusoires, et c'est à tort qu'il affirme sérieusement que si l'astronomie sert à l'agriculture, l'étude de la campagne facilite aussi la connaissance du ciel : *Vereque intelligentibus non minus conferunt rura deprehendendo cœlo, quam sideralis scientia agro colendo.*

Pline blâme les auteurs géoponiques de traiter des jardins après avoir traité de la culture de la terre ; il ne suivra pas, dit-il, leur exemple, et néanmoins ce livre est tout entier consacré à l'examen des plantes potagères; à peine parle-t-il de quelques productions qui viennent sans culture. Notre auteur a voulu se montrer plus méthodique que ses prédécesseurs, et pourtant il les suit pas à pas.

Dans son enthousiasme pour les plantes textiles, Pline les met au dessus des céréales et des légumes, après avoir dit que celles-ci ne pouvaient être comparées à nulle autre quant à leur importance. Peu d'auteurs en histoire naturelle savent garder une juste mesure. L'objet dont ils s'occupent acquiert soudain un prix inestimable à leurs yeux ; et, pour le rehausser encore, ils vont chercher des points de comparaison parmi les productions dont ils ont naguère parlé avec une sorte d'amour, et qui alors semblaient supérieures à toutes les autres.

Pline et ses successeurs ont été puiser les faits et les descrip-

* Toutes les notes des livres XII à XXVII inclusivement sont dues à M. Fée.

tions chez des auteurs peu connus, dont le style n'avait ni chaleur ni élégance ; ils ont embelli et développé ces faits, souvent avec un rare bonheur ; mais malheureusement des hypothèses plus brillantes que justes ont été accueillies comme des vérités incontestables. On s'était promis d'écrire l'histoire de la nature, c'est le roman qu'on en a donné. Tous les *proœmium* de Pline nous ont suggéré de pareilles réflexions. Cet auteur est rarement heureux dans ce que nous pourrions nommer la partie déclamatoire de son livre. Il voulait faire de la science, c'est de la littérature qu'il a fait, et l'on ne trouve guère à louer que son style.

2.—Page 154, ligne 1. *Seritur, ac dici neque inter fruges, etc.* Le *linum* des anciens est la même plante que notre lin. Voici quelle est la concordance synonymique que nous lui donnons :

> כשתה, *Exod.*, IX, 31. — Λίνον, HOMER., *Iliad.* E, 487 ; THEOPH., IV, etc. ; THUCYD., IV, 26, et Auctor. varior. græcor. — *Linum*, VIRG., *Georg.*, I, v. 77 et 212 ; COLUM., II, 10 ; PALLAD., *Feb.*, 22 ; PLAUT., *Pseud.*, act. I, sc. I ; CELS, VII, 14, etc. ; *Linum usitatissimum*, LINN., *Spec. pl.*, 397. — Le lin usuel. Famille des linées.

Nous donnerons les particularités relatives au lin au fur et à mesure que le texte nous mettra dans l'obligation de les faire connaître.

3. — Ligne 3. *Quodve miraculum majus, etc.* Pline se dit ici : Quoi de plus merveilleux que cette plante à l'aide de laquelle on franchit les plus grandes distances avec une rapidité sans égale ? On pourrait aujourd'hui lui répondre, la vapeur, qui permet de faire le tour du lac de Genève en douze heures, d'aller de Toulon à Alger en trente, etc., de franchir des distances de huit à dix lieues en une heure, dans des voitures mues par son incomparable puissance, etc.

4. — Ligne 6. *Babilius.* Brotier écrit, d'après les manuscrits de la Bibliothèque royale, *Babillus.* C'est ainsi que Sénèque (*Quæst. natur.*, IV, 2) orthographie ce nom propre : *Babillus virorum optimus, in omni litterarum genere rarissimus, auctor est, quum ipse præfectus obtineret Ægyptum, Heracleotico ostio Nili,*

quod est maximum, sibi spectaculo fuisse, etc., etc. Suétone (*Vie de Néron*, c. 36) écrit *Babilus*. (Cf. TACIT., *Annal.*, p. 205.)

5. — Page 154, ligne 19. *Denique tam parvo semine nasci, quod orbem terrarum ultro citroque portet, tam gracili avena.....* Ici le mot *avena* a une signification que ne lui ont pas donnée les auteurs : il a le sens de *tige*, non pas de tige de graminée (chalumeau ou chaume), mais celui de tige dans le sens le plus étendu, puisqu'on l'applique à celle du lin.

6. — Ligne 24. *Nulla exsecratio sufficit contra inventorem dictum suo loco a nobis.* Il y a bien de la déclamation dans tout ce qui vient d'être écrit par notre auteur. On lit au chap. 56? livre VII : *Vela Icarus, malum et antennam Dœdalus invenere.* Pline a voulu mettre en prose cette belle imprécation d'Horace :

> Illi robur, et æs triplex
> Circa pectus erat, qui fragilem truci
> Commisit pelago ratem.
>
> *Od.* I, 3.

Nos voiles sont faites avec le chanvre, plante dont l'importance était inconnue aux anciens, qui n'en fabriquaient que des cordages. La matière à faire des voiles était, indépendamment du lin, le genêt, le jonc, le cuir et la peau des animaux. Dans l'Inde on se sert encore aujourd'hui de nattes. Les voiles des anciens étaient peintes, et l'on poussa le luxe jusqu'à les teindre en pourpre. Nous dédaignons cette vaine recherche.

7. — Page 156, ligne 5. *Prœterea ut sciamus favisse pœnas, etc.* Nous verrons au contraire que la culture du lin demande les plus grandes précautions, et que c'est une des plus difficiles.

8. — Ligne 7. *Urit agrum, etc.* On sait que Virgile a dit :

> Urit enim lini campum seges.........
>
> *Georg.*, I, v. 77.

Le lin demande beaucoup d'engrais ; c'est par le mot *épuiser* qu'il faut rendre le mot *urere* employé poétiquement par Virgile, puis copié par Pline dans sa prose.

9. — II, page 156, ligne 9. *Seritur (linum) sabulosis maxime, unoque sulco, etc.* Toute terre peut porter du lin, disent nos cul-

tivateurs ; cependant il faut choisir, si on le peut, une terre légère, fraîche et fortement engraissée. Columelle (II, 10) a fait cette recommandation : *Pingui et lœto solo, humidiore, non sitiente.* Palladius (XI, 1) veut un terrain très-gras et médiocrement humide : *Pinguissimo loco, et modice humido.* Quoique l'accroissement du lin soit rapide, il est cependant des plantes qui croissent plus rapidement encore. On le sème en mars ou en avril, et la récolte a lieu, suivant les années, de juin à septembre. Lorsque le semis est fait, il suffit ensuite de passer la herse pour enterrer la graine, et d'arracher soigneusement les herbes au commencement du développement des jeunes plantes.

10.—Page 156, ligne 10. *Vere satum œstate vellitur.* Le semis du lin a lieu quelquefois en automne ; il avait toujours lieu au printemps chez les Romains.

> Idcirco et primas linorum tangere messes
> Ante vetant, quam maturis accenderit annus
> Ignibus, et claro Pleias se prompserit ortu.
>
> GRATIUS, *in Cyneg.*, v. 57.

11. — *Et hanc quoque terræ injuriam facit.* Pline a dit au livre précédent, chap. 72 : *Alibi frumenta ab radice vellunt : quique id faciunt, proscindi ab se obiter agrum interpretantur, quum extrahant succum.* Cf. la note 409, au livre cité.

12.— Ligne 11. *Ignoscat tamen aliquis Ægypto serenti, etc.* On croirait, en lisant ce passage, que les tissus de lin ne servaient qu'à faire des voiles, puisque l'auteur trouve ridicule que les Gaulois s'occupassent de la culture de cette plante. Pourtant il dit plus loin que les peuples transrhénaniens employaient les tissus de lin à vêtir leurs femmes, qui ne connaissaient pas de plus bel habillement. Les Gaulois cultivaient sans doute cette plante dans le même but.

13. — Ligne 21. *In Germania autem defossi atque sub terra id opus agunt.* On a cru long-temps, et l'on croit encore aujourd'hui, que l'humidité des caves est nécessaire pour favoriser le tissage du chanvre et du lin ; aussi voit-on encore un grand nombre de tisserands y travailler, ce qui a de grands inconvéniens pour leur santé.

14. — Page 158, ligne 3. *Ubi a Setabi tertia in Europa lino palma.* Il a été question des serviettes de Sétabis dans la préface de Pline. Cf. les notes du livre I[er]. On croit que Sétabis est une ville d'Espagne, Xativa, dans le royaume de Valence. Silius Italicus (lib. III, I) a vanté la beauté des tissus de lin de Sétabis:

> Setabis et telas Arabum sprevisse superba,
> Et Pelusiaco filum componere lino.

Gratius (*in Cyneget.*, v. 41):

> Hispanique alio spectantur Setabes usu.

15. — Ligne 4. *Secundam enim in vicino Allianis capessunt Retovina.* Le savant Cluvier croit que cette ville est la même que Litubium, dont parle Tite-Live (liv. XXXII). Elle est située dans la Ligurie.

16. — Ligne 12. *Et Hispania citerior habet splendorem lini præcipuum, etc.* Ce petit fleuve est le Subi, le Gaya ou le Fruncoli, qui tous deux arrosent Tarragone.

17. — Ligne 14. *Et tenuitas mira, ibi primum carbasis repertis.* Le mot *carbasus* désigna d'abord le lin et les toiles tissues avec cette plante; plus tard on donna ce nom aux tissus de coton. Solin a même été jusqu'à nommer *carbasus* le lin incombustible, minéral plus connu sous le nom d'amiante : *Carbasa etiam quæ inter ignes valent* (c. II). Il est probable que *carbaso* est un mot espagnol, et qu'il servait à désigner quelque variété du lin. C'était avec lui qu'on fabriquait ordinairement les voiles tendues au dessus des amphithéâtres; car Pline nous dira plus loin : *Carbasina deinde vela primus in theatro duxisse traditur Lentulus Spinter Apollinaribus ludis.* On doit penser que ces toiles avaient un degré différent de finesse, puisqu'on en faisait des voiles et des tentes, et que les vestales portaient des tuniques du lin *carbasus;* du moins est-il vrai que Valère-Maxime nous parle de cet emploi : *Maxima virgine Æmilia adorante, quum carbasum, quam optimam habebat, foculo imposuisset, subito ignis emicuit. Carbasus* ne veut pas dire toile fine (toile de batiste), mais seulement toiles fabriquées à Tarragone avec le lin *carbasus.* C'est donc mal à propos que l'on a blâmé Virgile d'avoir donné

ce nom à des voiles[1], puisqu'il est démontré qu'on en faisait avec le lin, témoin l'expression de *carbasina vela* dont se servaient les prêtres. Virgile a aussi parlé du *carbasus* comme d'un tissu propre à servir de vêtement :

> ..... Tum croceam chlamydemque, sinusque crepantes
> Carbaseos fulvo in nodum collegerat auro,
> Pictus acu tunicas et barbara tegmina crurum.
>
> *Æneid.*, XI, v. 775.

Il est certain que, d'abord réservé aux tissus tarragonais, le nom de *carbasus* prit de l'extension ; il devint générique, et fut donné à tous ceux qui avaient un certain degré de perfection. Quinte-Curce (VIII, 9, 24), en parlant du luxe des rois indiens, s'exprime ainsi : *Carbaso Indi corpora usque pedes velant : eorumque rex aurea lectica, margaritis circumpendentibus, recubat : distincta sunt auro et purpura carbasa, quæ indutus est.*

Carbasus genus lini est, quod abusive plerumque pro velo ponitur, dit Servius (*Comm. in Æneid.*, III, 357). Nous ne voyons pas pourquoi le nom de *carbasus* aurait été donné improprement aux voiles. Il arrive fréquemment que l'on transporte aux composés le nom du composant, non-seulement en poésie, mais encore dans le langage vulgaire. Cf. la note 19, pour un exemple puisé dans le texte même de notre auteur.

18. — Page 158, ligne 21. *Vidimusque jam tantæ tenuitatis, etc.* Si Pline n'exagère pas la finesse des tissus de lin, il semblerait que les anciens dépassaient celle que nous donnons aux nôtres ; mais ce passage, fort corrompu, et qui a été rétabli par le père Hardouin, ne l'a pas certainement été d'une manière exacte, et nous en trouvons la preuve dans le sens du passage lui-même. Il est question de toiles de chasse, surtout de celles qui pouvaient servir à retenir des sangliers, ce qui suppose à ces tissus une grande force ; or cette solidité est toujours en raison inverse de la finesse, et les toiles de chasse, qui pourraient passer

[1] .... Et auræ
Vela vocant, tumidoque inflatur carbasus austro.
Æneid., III, v. 356.

.... Vocat jam carbasus auras.
Id., IV, v. 417.

avec leurs agrès (*epidroma*) au travers d'un anneau, seraient à peine capables de servir à un oiseleur pour arrêter quelques passereaux. Il faut donc croire que les toiles fines dont parle notre auteur avaient un tout autre usage que celui de servir de filets ou de rets pour la chasse aux bêtes fauves.

19. — Page 160, ligne 10. *Sicut in culcitis præcipuam gloriam Cadurci obtinent.* La partie des Gaules ici désignée est le Querci, dont la capitale est Cahors. Sulpitia fait mention des bandelettes de lin de Cahors :

> Ne me cadurcis destitutam fasciis
> Nudam Caleno concubentem proferat.

Juvénal nommait un matelas *cadurcum*, parce qu'il était fait de lin de Cahors, comme on nommait *carbasa* la voile faite avec du lin de Tarragone :

> Institor hybernæ tegetis niveique cadurci.
> *Satir*, VII, v. 221.
> Magnaque debetur violato pœna cadurco.
> *Satir.* VI, v. 536.

20. — Ligne 14. *Ægyptio lino minimum firmitatis, plurimum lucri.* Il est douteux que le lin d'Égypte soit le moins fort de tous, mais on sait à n'en pas douter qu'il est le plus gigantesque. Hasselquist dit qu'on voit quelquefois le lin d'Égypte s'élever à la hauteur de plus de quinze pieds, sur une tige de la grosseur de celle du roseau ordinaire.

21. — Ligne 15. *Quatuor ibi genera: Taniticum, ac Pelusiacum, Buticum, Tentyriticum.* On connaît aujourd'hui en France : 1° le lin froid, ou grand lin : c'est celui qu'on cultive en Flandre ; il sert à fabriquer cet admirable fil dont la valeur s'élève quelquefois à plusieurs centaines de francs la livre, et qui sert à faire la dentelle ; 2° le lin chaud, ou têtard, cultivé particulièrement dans le midi de la France ; 3° le lin moyen, qu'on croit être le type de l'espèce. On parle encore de lin tardif et de lin précoce, qui donnent des filasses de qualités fort différentes. Il est douteux que ces variétés se rapportent exactement aux variétés égyptiennes.

22.—Ligne 17. *Superior pars Ægypti in Arabiam vergens gignit fruticem, etc.* Nous avons déjà consacré une note au gossipion,

le coton (*Gossypium arboreum,* L.). Cf. la note 53, au livre XII. Pline entend parler ici du cotonnier arbrisseau. Il ne nous reste plus qu'à donner la concordance synonymique de cette plante :

חרץ, *Paral.*, XV, 23. — قطن, ARAB. — *Δένδρον ἐριοφόρον*, THEOPH., IV, 9; et le fruit, *ἐαρινὴ βύσσος*, GRÆCOR.; POLLUX, *Onomast.*, VIII, 17; PLUT., *in Isid.*; HEROD., II, 86; ARRIAN., p. 179. — *Nemus canens molli lana*, VIRG., *Georg.*, II, 120[1]; *Xylon et Gossypium*, PLIN., *loco comm.*; *Arbores lanigeræ*, EJUSD., XII, 21; *Gossympini arbores*, EJUSD., *loco cit.*; *Byssus*, *genus lini*, ISID., *Orig.*, XIX, 22 et 27; TERTULL., *de Pallio*; *Silvæ lanigeræ*, P. MELA, VIII, 8.

On confondait sous ces divers synonymes le *G. herbaceum,* L., var. *α annuum,* qui croît près de Semenoud, Mehallet et Kebyreh; le *G. herbaceum*, var. *β*, *frutescens,* DEL., *in Fl. Ægyp.,* 98, qu'on trouve abondamment dans l'Égypte supérieure et en Nubie, où il est nommé *bennabouk*; et enfin le *G. vitifolium* Cavan., que les Arabes désignent sous le nom de *qotn al chagar,* c'est-à-dire coton en arbre.

On doit regarder comme synonymes les mots *xylon, byssus* et *gossympinum*; ils étaient appliqués, tantôt à la plante, tantôt au coton, et tantôt aux étoffes qu'on en fabriquait. Il est probable que le coton roux, dont parle Philostrate dans la *Vie d'Apollonius* (liv. II, 10), n'était pas le produit d'un *gossypium*, mais celui d'un *bombax,* et sans doute celui du *Bombax pentandrum,* L.; en effet, les semences sont entourées d'un duvet de la plus belle apparence, mais qui ne peut en aucune manière remplacer le coton. Tous les auteurs ont donné au coton pour patrie l'Égypte et l'Inde : *Καὶ μὴν καὶ τὰ βύσσινα· καὶ ἡ βύσσος λίνου τι εἶδος παρ' Ἰνδοῖς, ἤδη δὲ καὶ παρ' Αἰγυπτίοις ἀπὸ ξύλου τι ἔριον γίγνεται.* POLL., *Onomast.*, VII, 17; *Byssus in Ægypto quam maxime nascitur.* S. JEROM., *in Ezech.*, c. 27; *Ἐσθῆτι δὲ Ἰνδοὶ λινέῃ χρέονται, κατάπερ λέγεται Νέαρχος· λίνου τὸ ἀπὸ τῶν δένδρεων.* ARR., p. 179 E, *H. Steph.* On pense, non sans raison, que le nom de *gossypium* est le nom barbare du coton-

[1] *Quid nemora Æthiopum molli canentia lana?*

nier, et que le nom de *byssus* est un nom hébreu, בוץ (*butz*), appliqué mal à propos, par Suidas et Hésychius, à la couleur pourpre.

23. — Page 160, ligne 23. *Quartum genus Orchomenium appellant, etc.* Nous avons rapporté ce roseau à l'*Arundo Donax* des botanistes modernes. Cf. la note 330, troisième synonymie, livre XVI. La panicule de cette plante est composée de fleurs poilues, mais on ne peut en tirer parti ; la ranger parmi les lins choque le bon sens.

24. — Ligne 25. *Asia e genista facit lina ad retia præcipua.* On voit par ce passage que le mot *linum* avait un sens fort étendu ; il signifie ici filasse, quel que fût le degré de finesse. Les habitans de Pise font rouir les tiges du genêt, et en retirent une filasse dont on peut fabriquer des cordes, du fil, ainsi que des étoffes grossières, etc.

25. — Page 162, ligne 2. *Arabes cucurbitis, in arboribus, ut diximus, genitis.* Pline a dit au livre XII, ch. 21 : *Ferunt cotonei mali amplitudine cucurbitas, quæ maturitate ruptæ ostendunt lanuginis pilas, ex quibus vestes pretioso linteo faciunt.* Il ne faut pas s'arrêter ici au mot *cucurbita;* Pline entend parler, non pas d'une véritable cucurbitacée, mais d'un fruit assez gros qui aurait eu quelque rapport avec la citrouille : or cette particularité nous ramène vers les *bombax* pour trouver cet arbre, qui, suivant notre auteur, donnait un duvet différent de celui des Sères, mais dont pourtant on faisait de précieux tissus. Le *Bombax pentandrum*, L., *Spec. pl.*, 959, est un grand arbre de l'Inde, dont les feuilles sont digitées. Pline les compare avec celles de la vigne, et les dit plus petites. Le fruit est long d'un demi-pied, et présente exactement la forme d'un concombre fort rétréci vers la base. Le duvet est d'une finesse extrême ; malheureusement il est fort court, et on ne peut le tisser ; néanmoins on l'emploie à divers usages domestiques. C'est bien là certainement l'arbre dont parle notre auteur, mal instruit, du reste, relativement aux tissus qu'on aurait faits de ce duvet. Cette erreur est fort pardonnable. Quiconque a vu le duvet des *bombax* croirait qu'il peut remplacer, et avec avantage, le lin et le coton.

25 *bis.*—III, page 162, ligne 10. *Inter medicamina huic vis, etc.*

La graine de lin renferme dans le périsperme un mucilage abondant, dont on a tiré parti en médecine. Comme aliment, la farine de lin ne peut être nullement estimée. On a essayé en temps de disette de la mêler à celle du froment pour en faire du pain, mais il était lourd et indigeste. Quelques individus qui en avaient mangé en assez grande quantité moururent, dit-on. Néanmoins on sait qu'un individu affecté de boulimie, dévorait, dans l'hôpital où il avait été reçu, les cataplasmes de farine de lin sans en être incommodé; peut-être l'état de sur-excitation habituel dans lequel se trouvait l'estomac rend-il compte de cette différence d'action.

26. — Page 162, ligne 13. *Deinde post messem triticeam virgæ ipsæ merguntur in aquam solibus tepefactam, etc.* On voit par ce passage que les anciens ne connaissaient qu'une manière de rouir le lin. On en connaît, indépendamment de celle indiquée par Pline, deux autres, le rouissage sur terre et le rouissage en eau courante. Ces trois opérations sont fort longues, et durent de quinze à quarante-cinq jours. La plus expéditive est celle au moyen de l'eau dormante, mais elle donne des produits inférieurs. Les industriels s'efforcent depuis quelque temps de trouver un procédé moins long. Les sociétés savantes ont promis de couronner l'auteur de l'amélioration désirée : la récompense est prête, mais jusqu'ici personne ne l'a méritée.

27. — IV, page 164, ligne 5. *Inventum jam est etiam, quod ignibus non absumeretur..... (asbestinum).* La place que Pline donne à cette substance prouve qu'il regardait l'amiante comme une production appartenant au règne végétal, ce que le mot *nascitur,* employé plus loin, prouverait jusqu'à l'évidence s'il en était besoin. Cet auteur a décidé du rang que l'asbeste ou amiante devait occuper, par l'usage auquel on l'employait, et sans plus ample informé. Quoi qu'il en soit, c'est une substance remarquable du règne minéral, formée de silice, de magnésie, de chaux et d'alumine. Elle est en filamens longs, déliés, flexibles, ayant un aspect soyeux. Il n'est sorte de fables qu'on n'ait débitées sur l'asbeste. Aldrovande disait qu'on pouvait réduire l'amiante en huile, et qu'elle brûlait sans se consumer jamais.

D'autres supposaient que les mèches d'amiante brûlaient dans l'huile sans la consumer; de là la fable des lampes inextinguibles. Aux usages mentionnés par Pline, on peut ajouter ceux-ci, qui sont plus modernes. On fait entrer l'asbeste dans la fabrication d'une poterie qui, bien que légère, est moins fragile que celle faite par les procédés ordinaires. Une Italienne, madame Perpenti, est parvenue à fabriquer avec cette pierre flexible des toiles, des papiers et de la *dentelle*. L'asbeste est bien moins rare aujourd'hui qu'il n'était autrefois.

28. — Page 164, ligne 8. *Regum inde funebres tunicæ, etc.* On employait fort rarement les tissus d'asbeste dans les funérailles, et l'on s'est assuré que les anciens n'étaient pas aussi soigneux qu'on pourrait le croire de recueillir les cendres des morts, pures de tout mélange; toutes les urnes ouvertes ont montré dans leur intérieur, indépendamment des os calcinés, une plus ou moins grande quantité de charbon. Mais si l'on doit penser que l'emploi de l'asbeste dans les funérailles était rare, on sait à n'en pas douter qu'il avait quelquefois lieu. On trouva en 1702, à Rome et près de la porte Nævia, une urne funéraire dans laquelle il y avait un crâne, des os brûlés, et des cendres renfermées dans une toile d'asbeste d'une merveilleuse longueur, près de deux mètres, sur un mètre six cents millimètres de largeur. On voyait naguère au Vatican ce monument précieux.

29. — Ligne 11. *Adsuescitque vivere ardendo.* Pline trouve la cause de l'incombustibilité de l'asbeste dans sa station au milieu des déserts de l'Inde, lieux où l'ardeur du climat est extrême. Les anciens s'égaraient presque toujours quand ils voulaient se rendre compte des propriétés des corps. L'asbeste abonde dans les hautes Alpes, dans le voisinage des glaciers, en Écosse, et même en Sibérie.

30. — Ligne 15. *Vocatur autem a Græcis asbestinum ex argumento naturæ.* Ἄσβεστον, en grec, signifie inextinguible; c'est donc par métonymie que cette production aurait été nommée ainsi, au lieu d'incombustible: ἀ privatif, σβέννυμι, éteindre, c'est-à-dire qu'on ne peut éteindre (ou détruire). *Amiante,* que l'on écrit souvent mal à propos *amianthe,* est synonyme d'*asbeste;* il signifie une chose qu'on ne peut souiller: ἀ privatif, μιαίνω,

souiller. Les tissus d'amiante n'ont point de taches qui puissent résister à l'action du feu.

31.—Page 164, ligne 16. *Anaxilaus auctor est, linteo eo circumdatam arborem, etc.* Les instrumens tranchans, et même contondans, détruisent très-rapidement le tissu filamenteux de l'asbeste. Pline, jugeant de la valeur des choses par les singularités qu'elles présentent, place l'asbeste au dessus du lin ; dans ce siècle de raison, personne ne confirmera un pareil jugement.

32.—Page 166, ligne 1. *Proximus byssino, mulierum maxime deliciis circa Elim in Achaia genito.* Le *byssus* des anciens n'est autre chose que le coton. Cf. plus haut la note 22. Pausanias (*Eliac.* I) a renchéri sur l'assertion de Pline, qui déclare que le *byssus* le plus estimé croissait près d'Élis, dans l'Achaïe ; l'auteur grec dit même qu'on ne le trouvait que là. Il est douteux que le coton fût cultivé dans l'Achaïe, partie de la Grèce où la température est très-variable ; mais en admettant avec Pline que cette plante y ait été réellement cultivée, on ne peut guère penser, avec Pausanias, qu'elle l'ait été exclusivement. Philostrate a dit que l'arbre qui produisait le *byssus* avait les feuilles du saule et le port d'un peuplier. Arrien et Apollonius disent la même chose. Quoique ces caractères ne puissent se rapporter au cotonnier, ce n'est pas une raison de penser qu'il s'agisse d'une autre plante. On sait combien sont incertains les renseignemens fournis par les auteurs grecs ou latins, qui ne se sont pas occupés spécialement d'histoire naturelle.

33.—Ligne 3. *Linteorum lanugo, e velis navium maritimarum maxime, in magno usu medicinæ est : et cinis spodii vim habet.* Cette fois nous sommes heureux d'être d'accord avec Pline sur les propriétés comparatives de la tuthie et de la cendre des vieilles voiles ; elles sont vraiment égales en bonté, et ces substances occupent la même place dans l'*estime* des modernes. Cf. GALEN., lib. III, *κατὰ τόπους*.

34.—Ligne 5. *Est et inter papavera genus quoddam, quo candorem lintea præcipuum trahunt.* On a pensé, mais nous ne savons pourquoi, que ce *papaver* était le *papaver heraclion* dont Pline parlera livre XX, 79. Nous examinerons cette opinion en donnant nos notes sur ce même livre.

35. —VI, page 166, ligne 18. *Postea in theatris tantum umbram fecere.* Écoutons le poète Lucrèce:

> Et volgo faciunt id lutea, rufaque vela,
> Et ferrugina, quum magnis intenta theatris
> Per malos volgata trabesque trementia flutant.
> Namque ibi consessum caveai subter, et omnem
> Scenai speciem, patrum, matrumque, deorumque,
> Inficiunt, coguntque suo fluitare colore, etc.
>
> Lucr., iv, v. 73.

36. — Page 168, ligne 9. *Rubent in cavis ædium, et muscum a sole defendunt.* Le choix qu'on faisait de la couleur rouge pour abriter contre les rayons du soleil, blesse la saine physique. On sait que le blanc est bien préférable, par la propriété qu'il a de réfléchir les rayons lumineux.

37. — Ligne 14. *Quoniam quum sparta dixit, significaverit sata.* Homère a dit en effet:

> Καὶ δὴ δοῦρα σέσηπε νεῶν, καὶ σπάρτα λέλυνται.
>
> *Iliad.*, ii, v. 135.

38. — VII, page 168, ligne 17. *Sparti quidem usus multa post secula cœptus est.* Ce *spartum* dont on parle ici est une graminée connue sous le nom de *Stipa tenacissima.* Voici quelle est la concordance synonymique de cette plante:

> Λινόσπαρτον, Theoph., i, 8. — *Spartum*, Plin., *loco comm.*; Colum., xii, 50; Pallad., Varr., etc.; *Stipa tenacissima*, L., *Spec. plant.*, 115. — Le spart, *esparto* des Espagnols.

Nous ne rangeons pas dans cette synonymie le *Spartum Lygeum*, L., ou alvarde faux-spart. Ses chaumes sont à peu près impropres aux usages auxquels on emploie le vrai spart, et il est douteux qu'il fût connu des anciens, à moins qu'on veuille croire que le spart d'Afrique, dont notre auteur dit quelques mots, fût cette graminée.

39. — Ligne 19. *Herba et hæc sponte nascens, et quæ non queat seri, etc.* Il est vrai que tout le spart qu'on trouve dans le commerce vient spontanément; on pourrait pourtant, si on le voulait bien, l'établir en culture régulière. Varron (*de Re rustica*, i, 23; le père Hardouin cite par erreur le chapitre 32) dit

positivement qu'on sème le spart: *Sic ubi cannabim seras, linum, juncum, spartum, unde lineas, funes facias.*

40. — Page 170, ligne 4. *Carthaginiensis Hispaniæ citerioris portio, etc.* C'est encore dans toute l'Espagne méditerranéenne qu'on trouve le spart et qu'on l'y récolte; les autres provinces ne fournissent que de l'alvarde. (Cf. la note 38, vers la fin.)

41. — Ligne 5. *Hinc strata rusticis eorum, hinc ignes facesque, hinc calceamina, etc.* On emploie encore l'*esparto* aux mêmes usages dans l'Espagne méridionale. Les chaussures d'*esparto* sont nommées *esparteñas* et *alpargatas*, mots évidemment arabes.

42. — Ligne 7. *Animalibus noxium, præterquam cacuminum teneritate.* Il n'est pas exact de dire que le spart tenace est nuisible aux bestiaux; cette plante ne renferme en elle-même aucun principe dangereux, et si les herbivores ne la recherchent pas davantage, on doit trouver la raison de cet éloignement dans l'extrême dureté de ses chaumes.

43. — IX, page 172, ligne 12. *Junco Græcos ad funes usos nomini credamus, etc.* Les Grecs nomment en effet le jonc, et les cordes qu'on en fait σχοῖνος. Il est probable que ce nom était collectif, comme l'est chez nous le mot *jonc*, qui s'applique à diverses espèces du genre *juncus* des botanistes, et à quelques *scirpus*, notamment au *Scirpus lacustris*, L.

44. — X, page 172, ligne 17. *Theophrastus auctor est, etc.* Théophraste (*Hist. pl.*, VII, 13), et d'après lui Athénée (II, p. 64), parlent en effet de cette plante, qu'il est bien difficile de rapporter avec certitude à une plante connue. Le nom d'ἐριοφόρον, qu'elle portait, ne peut être appliqué à l'*eriophorum* des botanistes modernes, cypéracée dont la graine émet de longs fils soyeux, tandis que la tige ressemble à celle d'un jonc, et est parfaitement glabre; c'est donc tout-à-fait gratuitement qu'on a désigné l'*Eriophorum angustifolium*, L. La racine de cette plante n'est point bulbeuse; quoi qu'en ait dit Dodonée, aucune de ses parties ne peut servir comme aliment, et les longues soies qui entourent la graine ne sont pas susceptibles de servir à la confection des tissus.

45. — Page 174, ligne 3. *Neque omnino ullam mentionem ha-*

bet, etc. Pline pensait à tort que Théophraste n'avait rien dit du *spartum;* cet auteur grec en fait mention au livre 1[er], ch. 8 de l'*Historia plantarum*, et le désigne comme ayant une écorce à plusieurs tuniques. Cf. la note 38.

46. — XI, page 174, ligne 11. *Tubera hæc vocantur, undique terra circumdata, etc.* Avant toutes choses, donnons la concordance synonymique de cette célèbre plante :

> كمشخ, AVIC., p. 194. — *Ὕδνον, κεραύνιον, κράνιον, γεράνειον*, THEOPH., *Hist. plant.*, I, 9; ATHEN., II, 21; *Ὕδνον*, DIOSC., II, 175; *Ἶτον* en Thrace, *test.* PLIN., XIX, 12; *Ἴττον*, GRÆC. RECENTIOR. — *Tuber*, PLIN., *loco comm.*; MART., XIII, 50; JUVEN., XIX, 3; APICIUS, *de Art. coquinar.*, etc.; *Tuber Cibarium*, LINN. et Auct. var.; *Lycoperdon Gulosorum*, SCOP., *Fl. Carniolic.* — La truffe noire, et peut-être la truffe grise, *T. griseum*, PERS., *Syn.*, p. 127.

Les anciens ne savaient rien touchant le mode de reproduction de la truffe ; ils voyaient en elle une création accidentelle et spontanée dont l'organisation leur était inconnue. La partie que Pline désigne sous le nom de corticule, callosité formée par la terre, *Cortice etiam includuntur, ut plane nec terram esse possimus dicere, nec aliud quam terræ callum*, est une sorte d'*hymenium* formé de vésicules qui, en se développant, contiennent de petites truffes ou truffinelles. C'est à tort que notre auteur dit que l'endroit où les truffes se forment ne se fendille pas : *Nec utique extuberante loco in quo gignuntur, aut rimas agente*, le contraire arrive toujours.

La plupart des noms grecs donnés à la truffe rendent compte du mystère de sa reproduction, ou de la singularité de sa forme.

47. — Ligne 18. *Excedunt sæpe magnitudinem mali cotonei, etiam librali pondere.* Si Haller n'a point exagéré, il est des truffes dont la grosseur est vraiment extraordinaire: cet auteur dit qu'il y en a du poids de quatorze livres. Valmont de Bomare parle d'une truffe commune en Savoie, qui atteint fréquemment le poids d'une livre.

48. — Ligne 19. *Duo eorum genera...... Distinguuntur et colore,*

rufo, nigroque, et intus candido. Les modernes connaissent aussi plusieurs variétés de la truffe : la noire, la grise, la violette, l'alliacée, la musquée, la blanche, etc.

49. — Page 174, ligne 21. *Laudatissima Africæ.* On trouve en Afrique les mêmes espèces de truffes qu'en Europe ; cependant il en est une qui semble être exclusive à cette partie de la terre. Cf. la note 52.

50. — Page 176, ligne 1. *Putrescendi enim ratio communis est iis cum ligno.* A la fin de l'hiver ou au premier printemps, la truffe n'est encore qu'une sorte de tubercule rougeâtre ou violet, gros comme un pois, et assez consistant. En été, la surface de la truffe devient noire et comme chagrinée ; elle a une grosseur peu considérable, prend le nom de truffe blanche, et n'a point de parfum. Au commencement de l'hiver, sa surface est très-noire et chagrinée ; elle a atteint toute sa grosseur, a beaucoup de parfum et de saveur, etc. ; peu après elle tombe en bouillie, jette ses propagules, qui redeviennent, avec le temps, des truffes parfaites, etc. : c'est alors que les pluies les charrient au loin.

51. — Ligne 6. *Quod certum est, ex iis erunt quæ nascantur, et seri non possint.* Plusieurs personnes ont cherché à multiplier les truffes dans des truffières artificielles ; les expériences tentées n'ont pas été sans succès, mais pourtant ce succès n'a pas été tellement complet, qu'on ait pu établir la truffe en culture régulière. Pline, en disant plus loin que l'on attribue aux pluies la production des truffes, semble reconnaître implicitement la possibilité de la multiplication des truffes par germes : *Quibusdam locis accepta riguis feruntur : sicut Mitylenis negant nasci, nisi exundatione fluminum invecto semine ab Tiaris.*

52. — XII, page 176, ligne 9. *Simile est et quod in Cyrenaica provincia vocant misy, etc.* On croit qu'il faut rapporter ce *misy* à la truffe blanc de neige. Voici quelle serait, dans cette hypothèse, la synonymie de cette espèce :

Tamhra et *Terfex Africanorum,* LÉON L'AFRIC., liv. IX ; *Tamer* et *Kema,* AVICEN. — Μίσυ, ATHEN., *Deipnos.*, p. 62. — *Misy,* PLIN., *loco comm.* ; *Tuber niveum,* DESFONT., *Flore*

Atlant., p. 436. — La truffe blanche, truffe-terfex (*terræ fex*, fécule de terre).

Elle est globuleuse et piriforme, de la grosseur d'une noix, et quelquefois de celle d'une orange. C'est, dit-on, un manger délicieux.

53. — Page 176, ligne 11. *Et quod in Thracia iton, etc.* Quelques manuscrits portent *ceraunium*, mais il est plus convenable de lire *iton* avec le père Hardouin; cette leçon est d'ailleurs positivement indiquée par Athénée (II, p. 62): Λέγει δὲ περὶ αὐτῶν Θεόφραστος. Τὸ ὕδνον ὃ καλοῦσί τινες Γεράνειον, καὶ εἴτι ἄλλο ὑπόγειον. Καὶ πάλιν· ἡ τῶν ἐγγεοτόκων τούτων γέννησις ἅμα καὶ φύσις, οἷον τοῦ τε ὕδνου, καὶ τοῦ φυομένου περὶ Κυρήνην, ὃ καλοῦσι μίσυ. Δοκεῖ δ' ἡδὺ σφόδρα τοῦτ' εἶναι, καὶ τὴν ὀσμὴν ἔχειν κρεώδη. Καὶ τὸ ἐν τῇ Θράκῃ δὲ γενόμενον ἶτον, etc.

54. — XIII, page 176, ligne 14. *De tuberibus hæc traduntur peculiariter, etc.* Lorsque les anciens ne pouvaient trouver l'origine d'une production, ils faisaient de la mythologie ou supposaient des miracles. Juvénal a parlé de l'influence du tonnerre sur la reproduction des truffes :

> ...... Post hunc raduntur tubera, si ver
> Tunc erit, et facient optata tonitrua cœnas
> Majores...........
>
> JUVEN., *Satir.*, V, v. 116.

Cf. PLUT., *Sympos. quæst.*, lib. IV, c. 2.

55. — Ligne 17. *Quibusdam locis accepta riguis feruntur, etc.* Cf. la note 51. C'est Théophraste, chez Athénée (II, p. 62), qui a avancé ce fait: Οὐ μὴν ἀλλ' ἔνιοί γε ὡς σπερματικῆς οὔσης τῆς ἀρχῆς ὑπολαμβάνουσιν· ἐν γοῦν τῷ αἰγιαλῷ τῶν Μιτυληναίων οὔ φασι πρότερον εἶναι πρὶν ἢ γενομένης ἐπομβρίας τὸ σπέρμα κατενεχθῇ ἀπὸ Τιαρῶν, τοῦτο δ' ἐστὶ χωρίον ἐν ᾧ πολλὰ γίνεται... φύεται δὲ καὶ περὶ Λάμψακον, καὶ ἐν Ἀλωπεκοννήσῳ, κἀν τῇ Ἠλείων.

56. — Ligne 18. *Nisi exundatione fluminum invecto semine ab Tiaris.* Poinsinet de Sivry émet, au sujet de ce mot *tiaris*, l'opinion suivante : « Ce nom *Tiaræ* (les Tiares) fut sans doute donné à des hauteurs ou assemblages de collines, à cause de leur

ressemblance avec la tiare des anciens, surtout avec la tiare droite, τιάρα ὀρθὴ de Lucien ; mais l'autre genre de tiare, appelée *tiaris*, devait être une sorte de panache ou plumasson déployé en parasol pour ombrager la tête. Hésychius la définit λόφος τῆς περικεφαλαίας, le panache d'un chapeau ou d'un bonnet qui prenait le tour de la tête : c'était donc une sorte de mitre à panache épanoui ; aussi les glossateurs l'interprètent-ils *pileus cristatus et a sole defendens*.

57. — XIV, page 178, ligne 2. *Sunt et in fungorum genere a Græcis dicti pezicæ, etc.* Les anciens ont donné le nom de pézize (*peziza*) à un genre de champignon cupuliforme, dans lequel on ne peut reconnaître le *pezica* de Pline. Quelques auteurs ont pensé que ce devait être les *lycoperdon* et les *geastrum*, vulgairement connus sous le nom de vesse-loup ; d'autres ont désigné des morilles, et entre autres la *Morchella esculenta ;* tel est l'avis de Sprengel (*Hist. R. herbariæ*, 109). Quelques-uns ont voulu voir en lui l'*Auricularia tremelloides* des botanistes. L'une de ces désignations est la véritable probablement ; mais à laquelle s'arrêter ? voilà l'embarras, et il est grand. Πεζίται, dit Athénée (II, p. 61), ἄῤῥιζοι καὶ ἄκαυλοι ὄντες τυγχάνουσι. Les πεζέται sont donc des champignons sans racines ni tiges ; mais combien de fongosités sont dans ce cas ! témoin les *sclerotium*, les *lycoperdon*, les *peziza*, la truffe, etc. Pline venant de parler de cette dernière plante, doit-on penser qu'il soit question d'un champignon comestible ? on peut le supposer. Il faudrait, si l'on admettait cette hypothèse, écarter les *sclerotium* et les lycoperdacées, pour chercher parmi les *helvella*. Mais à quoi bon nous occuper sérieusement à déterminer une plante qui n'est connue par aucune description ? reconnaissons plutôt l'impossibilité où nous nous trouvons d'éclaircir ce point obscur de la botanique des anciens, et contentons-nous d'établir la concordance synonymique suivante :

Πεζίτα, THEOPH. *in Athen.*, II, p. 61 ; Πύξος[1], THEOPH., *Hist. pl.*, I, 9.—*Pezica*, PLIN., *loco comm.*— Champignon arrhize et acaule, d'une détermination impossible.

[1] Athénée (*loco cit.*) cite Théophraste sur le *pezita ;* mais cet auteur écrit καθάπερ ὕδνον, μύκης, πύξος, κράνιον. Quel est le texte qu'il con-

58. — XV, page 178, ligne 5. *Ab his proximum dicetur auctoritate clarissimum laserpitium, etc.* Cette plante, et la gomme-résine qu'on en retire, ont beaucoup occupé les commentateurs. Leurs doctes élucubrations présentent quelques contradictions, et cela doit peu étonner. Rien n'est en effet plus incertain que l'origine des résines, aujourd'hui même que la terre, mieux connue, a été parcourue par un grand nombre de voyageurs éclairés. Que devait-ce donc être autrefois, que des traditions vagues, dénaturées en passant de bouche en bouche, et recueillies par des marchands cupides ou par des soldats ignorans, étaient adoptées sans examen par des compilateurs crédules ? Nous allons essayer de chercher l'origine du *laserpitium*, en présentant notre opinion dégagée de tout étalage d'érudition ; établissons d'abord la concordance synonymique de la plante en question, et faisons-la suivre de celle du produit:

I. Σίλφιον, HIPPOC., *Morb. mulier.*, II, 626, 651, 670 ; *et semen* Φύλλον, *vel* Λιβυκὸν, *vel* Αἰθιοπικὸν, *loco cit.*; Σίλφιον, THEOPH., *Hist. plant.*, VI, 3 ; *et folium* Μάσπετα ; *radix* Μαγύδαρις ? *et semen* Φύλλον, EJUSD. ; Σίλφιον λιβυκὸν, DIOSC., III, 94 ; HEROD., IV, 169 ; GALEN., *Comm. in Hipp. de Vict. auct.*, IV, p. 877 ; Σίλφιον (*radix*), ARISTOPH. *apud Athæn.*, I, 50 ; JUL. POLLUX, VI, 67 ; NICANDER, *Alexiph.*, V, 308. — *Laserpitium*, PLIN., *loco comm.*, et XXII, 49; *Silphion*, COLUM., XII, 7 et 57 ; EJUSD., *de Arbor.*, 23 ; *Laserpitium*, EJUSD., VI, 17. — حلتيت, ARAB. — *Thapsia Silphium*, VIVIAN., *Fl. Libyc.* — Le thapsie, qui donne le *silphium*.

II. Ὀπὸς κυρηναϊκὸς, GRÆC. ; Ὀπὸς σιλφίου, HESYCH., *Lexic.*; Σκορδολάσαρον, GRÆC. RECENT. — *Laser*, LATINOR. ; PLIN., *loco comm.*, et XXII, 49 ; SCRIB. LARG., XVI, 67, etc. ; *Laser parthicum*, APULEIUS, I, 30. — انجدان, ARAB. — هنگسه (*Kindichisah*), PERSAN. — *Gummi-resina nobis ignota seu certe a Thapsia Silphio producta.*

Il résulte de la lecture des auteurs anciens qui ont écrit sur le

vient de rectifier? celui de Théophraste, sans doute ; car la correction du texte d'Athénée trouve sa confirmation dans le texte même de Pline, qui écrit *pezica*, et non *puxos*.

silphion, que cette plante avait plusieurs racines assez grosses et recouvertes d'une écorce noire, une tige semblable à celle de la férule, et égale en grosseur, des feuilles analogues à celles du persil (plusieurs fois divisées), et annuellement caduques (ce qui annonce une plante vivace, ou au moins bisannuelle), une graine aplatie comme une feuille (munie sans doute d'ailes membraneuses) (PLIN., *loco comm.*). C'est une plante de Syrie, d'Arménie, de Médie et de Libye. Dans ce dernier pays il croît une plante dont la racine, nommée *μαγύδαρις*, ressemble à celle du *silphion;* elle est pourtant plus petite. Sa texture est spongieuse ; on ne peut en obtenir aucune gomme-résine (DIOSC., III, 94). Suivant Théophraste, c'est une plante de Libye qui donne une gomme-résine (*ὀπὸς κυρηναϊκός*); la feuille (*μάσπετα*) a de la ressemblance avec le persil ; la semence porte des ailes membraneuses. Cf. la note 71, sur le *μαγύδαρις.*

Quoique ces descriptions soient vagues et incomplètes, on voit bien clairement qu'il s'agit d'une grande ombellifère bisannuelle, à feuilles découpées, donnant une semence aplatie à ailes membraneuses. Convenons que c'est bien peu de renseignemens pour décider définitivement. On a désigné la *Ferula Asa fœtida*[1], puis la *Ferula tingitana*[2] et l'*Angelica lucida*[3], puis enfin le *Thapsia Silphium*[4]. Faisons connaître d'abord la gomme-résine, nous pèserons après ces diverses opinions.

Le suc (gomme-résine) du *silphion* a toujours été rare, et cette circonstance donna lieu au proverbe grec Βάττου σίλφιον, *silphion* de Battus ou de Cyrène, dont Battus était fondateur, expression reçue pour caractériser une chose rare[5]. Celui qui est de bonne qualité est roux, transparent, ayant une odeur semblable à la myrrhe, et non alliacée, d'un goût agréable, et blanchissant dans l'eau. Le meilleur est celui de Cyrène ; celui

[1] Opinion de Linné.
[2] *Id.* de Sprengel, *Hist. Rei herb.*, I, p. 84.
[3] *Id.* de Bodœus a Stapel, *Comment. in Theoph.*
[4] Della Cella, *in Fl. Libyc.*, VIVIAN.
[5] Οὐδ' ἂν εἰ δοίης γέ μοι
Τὸν πλοῦτον αὐτὸν καὶ Βάττου σίλφιον.
HESYCH., lib. V; ARISTOPH., *in Plut.*, 926.

de Syrie et de Médie est moins bon et d'une odeur moins agréable; il est sophistiqué avec le *sagapenum* ou avec la farine de fèves (Diosc., *loco cit.*). Pline, ainsi qu'on le voit par la lecture du texte, a copié Théophraste dans ce qu'il paraîtrait avoir ajouté au texte de Dioscoride. On obtenait cette gomme-résine de la tige et du collet de la racine, qui quelquefois s'élevait au dessus du sol. Le suc de la tige, *καυλίας*, se gâte plus facilement que celui de la racine, *ῥιζίας*. Il se dessèche entièrement à l'air, etc. Ajoutons que si le *silphion* cyrénaïque a l'odeur de la myrrhe, celui de Perse a celle de lait, et que c'est pourquoi on l'appelait *scordolasarum*. Le *silphion* cyrénaïque jouissait d'une haute estime chez les Grecs, à cause de sa saveur agréable et de l'agrément de son odeur. Hippocrate (*de Morb. mul.*, IV, 307) en fait l'éloge; on avait, suivant lui, cherché à naturaliser le *silphion* dans le Péloponnèse, mais sans aucun succès.

Maintenant que nous connaissons bien la plante et son produit, à quelle plante et à quel produit connu des modernes faut-il les rapporter?

Est-ce à la *Ferula Asa fœtida* et à son produit nommé du même nom, ainsi que l'a prétendu, le premier, Kæmpfer (*Amœn. exot.*, 536)? on serait tenté de le croire. La racine est vivace, noirâtre extérieurement; ses tiges sont cannelées, creuses, etc.: mais ce système sera bientôt renversé, si l'on veut se rappeler que les feuilles sont grandes, lisses, assez semblables à celles de la pivoine, divisées seulement en trois ou quatre folioles ovales-oblongues, etc., et nullement comparables à celles du persil; que ses fruits sont ovales-oblongs, comprimés, mais non munis d'ailes membraneuses; enfin que le suc propre a pour odeur caractéristique celle de l'ail, qui ne doit point exister dans le bon *silphion*. Nous pourrions ajouter que toute la plante est imprégnée d'un suc épais, fétide, qui ne permettrait pas de la rendre alimentaire. Et que l'on ne vienne pas nous alléguer que, les goûts différant très-souvent, tel peuple peut savourer ce que tel autre repousse avec horreur; ce ne serait pas ici le cas d'invoquer cette vérité, car l'*asa fœtida* n'est point un aliment, mais un assaisonnement; et la tige qui le produit a un degré d'âcreté si prononcé, qu'elle incommoderait celui qui oserait l'ingérer.

Est-ce la *Ferula tingitana*, L., ainsi que le veut Sprengel (*Hist. Rei herb.*, p. 84)? Il est certain que les feuilles de cette férule sont les seules que l'on puisse comparer à celles du persil, car elles sont très-finement découpées. Ajoutons que les semences sont grandes, ovales et aplaties; mais elle n'a été trouvée jusqu'ici dans aucune des localités où les anciens auteurs placent leur *silphion*. Nous l'avons vue en Espagne, vis-à-vis Tanger, et rien ne nous dispose à croire que cette plante fournisse une gomme-résine.

Est-ce la *Ferula persica?* Non certainement; car le peu que nous savons touchant cette plante douteuse ne peut se rapporter à la description du *silphion;* et on lui attribue avec plus de raison le *sagapenum*, que l'on sait être identique avec le nôtre. Quant à l'opinion qui veut désigner l'*Angelica silvestris* (Prosp. Alp., *de Pl. exot.*, p. 210), elle ne vaut même pas la peine qu'on la discute.

Il ne reste plus à examiner que l'opinion du docteur Viviani, qui voit le *silphion* dans une ombellifère de Libye, qu'il a nommée *Thapsia Silphium* (Viv., *Fl. Libyc.*). Ce fut en 1817 que M. Della Cella, qui voyageait en Libye (ancienne Cyrénaïque), découvrit cette plante, que le docteur Viviani reconnut pour un *thapsia*, et qu'il décrivit sous le nom spécifique de *T. Silphium*. Il n'a pas vu les fleurs, mais le feuillage est semblable à celui de la plante que l'on trouve figurée sur les médailles cyrénaïques. Sa racine, qui est fusiforme, rend un suc gommo-résineux qui peut s'épaissir à l'air. L'odeur en est agréable, et cette condition est de rigueur, car tous les auteurs grecs s'accordent sur ce point. Ce qui dispose surtout à adopter cette opinion, c'est que les semences de tous les *thapsia* sont comprimées et munies de quatre ailes membraneuses, particularité qui aurait valu à la plante le nom de φύλλον, feuille, qu'elle a porté. Il faut dire pourtant qu'il paraîtrait que la quantité de produit gommo-résineux serait peu considérable; mais cela n'expliquerait que mieux la rareté du *silphion* ou *laser*.

Il ne reste plus à décider qu'une seule chose: le suc du *silphion* était-il bien produit par la plante dont nous venons de parler? nous n'en doutons pas un seul instant, mais nous pen-

sons que sous ce nom on confondait deux gommes-résines évidemment distinctes ; l'une, le véritable *silphion*, d'une odeur agréable; l'autre, ayant l'odeur alliacée, suc moins estimé que le premier, et dû peut-être à la férule *asa fœtida*. On voit clairement dans Dioscoride (*loco cit.*) que s'il y avait deux sortes de suc *silphion*, il y avait aussi deux plantes de ce nom. Il est vrai que cet auteur ne dit pas qu'il faille attribuer à la plante de Libye, *laserpitio similis*, la plus mauvaise qualité de *silphion* (à odeur alliacée), ce qui rend notre hypothèse douteuse. Théophraste (VI, 94) dit que cette plante vient en Syrie.

Résumons-nous, et disons :

1°. Que les hypothèses émises par les commentateurs sur le *silphion* avant Della Cella, ne sont nullement satisfaisantes, et doivent être rejetées ;

2°. Qu'il paraît assez bien établi que cette plante de la Cyrénaïque est le *Thapsia Silphium*, VIVIAN., *Fl. Libyc.*;

3°. Que le suc gommo-résineux du *thapsia* n'est ni l'*asa fœtida* ni le *sagapenum*, mais bien une gomme-résine particulière, et aujourd'hui inconnue ;

4°. Que des deux espèces de suc *silphion*, l'une, celle qui a une odeur alliacée paraît être due à une plante différente, et que peut-être c'est l'*asa fœtida*.

59. — Page 178, ligne 6. *Silphion*. Poinsinet veut trouver l'étymologie de ce mot dans le radical *silf*, qui, dans toutes les langues du Nord, concourt à former les mots *argent : silver*, angl. ; *silber*, germ. ; *silfwer*, suéd. ; *selvir*, tartare, etc. Le nom de *silphion* lui aurait été donné parce qu'il était vendu au poids de l'argent : *Et ad pondus argenti denarii pensum.*

60. — *In Cyrenaica provincia repertum*. Tous les auteurs s'accordent sur cette localité. Dioscoride en assigne plusieurs autres; mais le meilleur *silphion*, suivant lui, venait de la Cyrénaïque, que l'on qualifiait de laserpitifère.

> Laserpitiferis jacet Cyrenis.
>
> CATULL., *Eleg.* VII, v. 4.

61. — Ligne 9. *Multis jam annis in ea terra non invenitur.* Scribonius Largus, qui vivait au temps de Tibère, a dit (XVI,

comp. 67) : *Medicamenta autem simplicia quidam hæc faciunt : laser Cyrenaicum, si poterit inveniri : sin minus, Syriacum aqua dilutum, etc.* Ce *laser* de Syrie n'est plus le véritable *laser.*

62.—Page 178, ligne 14. *Ove, quum comederit, dormiente protinus, capra sternutante.* Cette absurdité n'a été puisée par Pline dans aucun des ouvrages qu'il a compilés; elle lui appartient en propre.

63.— Ligne 18. *Id quoque adulteratum gummi, sagapeno, etc.* Ceci est confirmé par Dioscoride (III, 94).

64.— Ligne 19. *Quo minus omittendum videtur, C. Valerio, M. Herennio coss., etc.* Ces personnages étaient consuls l'an de Rome 661.

65.— Ligne 22. *Id apud auctores Græciæ evidentissimos, etc.* Si Pline veut faire ici allusion au texte de Théophraste (VI, 3), c'est qu'il ne l'a pas compris.

66.— Page 180, ligne 12. *Post folia amissa.* Les feuilles de toutes les ombellifères à tiges annuelles et à racine vivace périssent avec les tiges elles-mêmes. Théophraste (*loco cit.*) les dit annuelles.

67.— Ligne 15. *Et hæc duo erant nomina, etc.* Les noms donnés à ces sucs leur venaient de la partie de la plante à laquelle on les devait, ῥίζα, *radix*, et καυλός, *caulis.* Le suc propre extrait de la tige des plantes herbacées est plus aqueux que celui qu'on obtient des racines, et peut s'altérer bien plus vite.

68.— Ligne 22. *Alii tradunt laserpitii radicem fuisse majorem cubitali, etc.* Cette partie de la racine qui sort de terre est le collet; c'est toujours là qu'on pratique les incisions, afin de faciliter la sortie des sucs gommo-résineux.

69.— Ligne 24. *Caule, quem magydarin vocarunt.* C'est en effet le nom que donne Théophraste à la tige de cette plante. Poinsinet veut que ce mot signifie *baguette des Mages.*

70.—Page 182, ligne 5. *Persico silphio, etc.* Cf. Eustathe sur le vers 1017 de Dionysius, p. 127. Tout ce paragraphe est emprunté à Théophraste (VI, 3).

71.—XVI, page 182, ligne 7. *Alterum genus ejus est, etc.* Théophraste (*Hist. pl.*, VI, 3) a fourni tout ce paragraphe à

notre auteur. S'il faut l'en croire, le *magydaris* diffère du *laserpitium;* il est plus facile à rompre, moins odorant, et ne fournit point de gomme-résine (*laser*); son port est aussi différent. Il vient en Syrie. Celui qu'on a dit avoir trouvé dans la Cyrénaïque et sur le Parnasse est une sorte de *laserpitium.* Cette plante férulacée porte des épines tantôt sur ses feuilles et tantôt sur ses tiges, etc. Dioscoride affirme (III, 94) que le *magydaris* croît en Libye; sa racine, selon lui, est semblable à celle du *laserpitium:* toutefois, elle est moins grosse, moins âcre, fongueuse, et ne laisse découler aucun suc. Sprengel (*Hist. Rei herb.*) a décidé sur ce peu de renseignemens que le *magydaris* pouvait être rapporté à une ombellifere du genre *laserpitium*, le *L. ferulaceum*, L.; mais il faut convenir que des désignations aussi hasardées nuisent plus à la science qu'elles ne la servent. Cette plante, trouvée par Tournefort non loin des frontières de Perse, a bien le port des férules; mais combien d'ombellifères sont dans ce cas! La racine est pleine d'un suc âcre et fort amer, et nous avons vu que Dioscoride dit positivement le contraire. Les fruits sont fongueux, tandis que l'auteur grec rapporte ce caractère à la racine, fort grosse dans la plante des modernes, et fort petite dans la plante des anciens. Résumons-nous en deux mots; il n'est pas possible d'arriver à la détermination de la plante nommée μαγύδαρις par les Grecs.

Voici la concordance synonymique, ou plutôt l'énumération des auteurs qui parlent de cette plante:

Μαγύδαρις, THEOPH., VI, 3; DIOSC., III, 94. — *Magydaris,* PLIN., *loco comm.* — *Genus umbelliferarum affine cum ferulis.* Cf. sur le *sylphion*, la note 58.

Ce mot de *magydaris* a exercé la sagacité de Poinsinet de Sivry. Suivant cet auteur, c'est un mot persau qui signifie *baguette des Mages, daris* paraissant appartenir au verbe arabe *darab,* frapper.

72.—Page 182, ligne 8. *Quod circa Syriam nascitur, etc.* Περὶ Συρίας, dit Théophraste, que Pline copie. Dioscoride fait naître au contraire cette plante en Libye, ἐν Λιβύῃ. Cf. ces auteurs aux passages cités plus haut.

73. — Ligne 12. *Probatio sinceri prima, in colore modice rufo,*

et quum frangitur, candido intus. Διαφέρει, dit Dioscoride (III, 94), δὲ αὐτοῦ ὁ ὑπέρυθρος, καὶ διαυγὴς, σμυρνίζων..... μὴ δὲ ἀπηνὴς, πρὸς τὴν γεῦσιν· εὐχερῶς τε δειμένος ἐπὶ τὸ λευκὸν χρῶμα, etc.

74. — Page 182, ligne 14. *Aqua salivaque liquescit.* On sait en effet que les gommes-résines sont solubles en partie dans l'eau.

75. — Ligne 14. *Usus in multis.* Pline traitera des propriétés du *laser* aux chapitres 48 et 49 du livre suivant.

76. — XVII, page 192, ligne 17. *Sunt etiamnum duo genera..... in primis rubia, etc.* Donnons d'abord la concordance synonymique de cette plante célèbre.

Ἐρυθρόδανον, HIPPOCR., *de Vict. acut.*, 407; EJUSD., VII, 9, IX, 14; DIOSC., III, 160. — فوة, ÆGYPT. — Φοῦ ἐρυθρόν, PHIL. Alexandrin. — *Rubia*, PLIN., *loco comm.*; *Rubia*, CÆL., AUREL., *Chron.*, III, 5; *Warrentia*, CAROL. MAGN., *Capit.* — *Azala* ou *Jzari*, SMYRN. — *Rubia tinctorum sativa*, C. BAUHIN, *Pin.*, 333; *Rubia tinctorum*, L., *Spec. plant.*, 259. — La garance des teinturiers.

Le mot latin *rubia* tire son origine du celtique *rub*, rouge. Ce radical a aussi fourni le mot latin *ruber*. On le retrouve dans *Robert*, nom autrefois appliqué exclusivement aux hommes à cheveux roux. L'épithète *robertianum*, donnée à un *geranium* connu des botanistes, signifie rougeâtre, et l'on sait en effet que les tiges et les pétioles sont d'un rouge très-prononcé. Les mots *rubis* et *rubicon* ont une origine semblable. Notre vieux mot *rubrique* était jadis donné aux livres de droit, parce qu'ils étaient écrits avec une encre rouge dont la base était la garance. *Rhus*, *rubus*, et même *rosa*, sont également dérivés du même radical. S'il fallait en croire Poinsinet de Sivry, notre mot *garance* serait un mot d'origine wisigothique, et viendrait du verbe suédois *garfwa*, qui signifie corroyer, parce que les peaux d'animaux étaient presque toutes colorées avec la garance. Cette étymologie n'est point admise par M. de Théis, qui tire l'origine du mot *garance* de *garringoa*, rouge, en cantabre, mot qui a pour radical *gar*, synonyme de *rub* en celtique. Ces étymologies me

semblent tout-à-fait hasardées. Sans savoir au juste d'où vient ce mot *garance*, il est certain qu'on le retrouve dans le mot *warrentia*, nom qui est donné à la garance dans les *Capitulaires* de Charlemagne.

77. — Page 184, ligne 1. *Laudatissima Italica, et maxime suburbana.* Dioscoride (III, 160) met en première ligne la garance de Ravenne. Cette racine précieuse, à laquelle des travaux récens dus à nos honorables amis, MM. Robiquet et Kuhlmann, viennent de donner une nouvelle importance, est cultivée avec succès dans la plus grande partie de l'Europe, surtout dans le midi de la France. Il en vient aussi du Levant, et surtout de la Hollande : celle de Lille a de la réputation.

78. — Ligne 3. *Sponte provenit, seriturque similitudine erviliæ. Verum spinosus ei caulis, etc.* Il ne faut pas prendre à la lettre la description donnée par Pline. Les tiges de la garance ne sont pas épineuses, mais seulement hérissées de poils raides, ou plutôt de petites dents crochues. Il faut reprocher une légère inexactitude à Dioscoride, dont Pline a presque littéralement copié le texte en cet endroit. Il n'y a aucun rapport véritable entre les semences de cette rubiacée et celle de l'orobe (*ervilia*). Il n'est pas juste non plus de dire que les fruits sont rouges, car ils sont noirâtres.

79. — Ligne 6. *Quos in medicina usus habeat, suo dicemus loco.* Pline traitera en effet des propriétés médicinales de la garance au livre XXIV, chapitre 56.

80. — XVIII, page 184, ligne 8. *At quæ vocatur radicula, lavandis demum lanis succum habet.* On voit que ce mot est un diminutif du mot *radix;* pourtant il est appliqué à une plante dont la racine est assez grosse (*Radix magna*, PLIN.). On a cru que cette plante était le *Reseda luteola* des botanistes, en français la gaude; mais Pline, non plus que les auteurs grecs, ne disent rien de ses propriétés tinctoriales.

Voici comment nous établissons la corcordance synonymique de cette plante :

Στρούθιον, THEOPH., VI, 7; DIOSC., I, 193. — *Radix lanaria*, COLUM., XI, 2; PLIN., XIX, 18; *Pseudo-stru-*

thium, Matth. Cast.; *Struthium*, Lac.; Gessn., *Hort. Germ.*; *Planta ignota an Gypsophila Struthium*, L., *Spec. pl.*, 582??— Opinion de Ferd. Imperati, *Comment. Diosc.*, liv. II, ch. 292.

Cette concordance synonymique ne peut pas être considérée comme définitivement arrêtée. Il n'est pas possible, dans l'état actuel de nos connaissances, de décider quelle est la *radicula*, et si on doit la rapporter au στρούθιον, à l'ἰσάτις ou au χύμενιον. Ce point de botanique des anciens forme une question très-compliquée que nous aurons l'occasion d'examiner plus complètement ailleurs. Les personnes qui voudraient de plus longs détails sur ce sujet peuvent recourir aux *Commentaires* de Bodæus de Stapel sur Théophraste (VI, 7). On a désigné, mais suivant nous sans raison, la *Gypsophila Struthium*, qui abonde en Espagne. Cette plante est riche en principes mucilagineux, et ne contient pas de principes colorans. Les caractères botaniques ne permettent pas de reconnaître en elle la *radicula* de l'auteur latin. Cf. la note 82.

81. — Page 184, ligne 10. *Nascitur sativa ubique, etc.* La *Gypsophila Struthium* croît en Espagne, et il n'est pas impossible qu'on ne la trouve aussi dans d'autres localités. Linné a prétendu que la tige et la racine de cette plante servaient encore aux Espagnols aux usages auxquels les anciens employaient la *radicula*. Nous n'avons pourtant rien vu de semblable dans ce pays, que nous avons habité assez long-temps.

82. — Ligne 12. *Caule ferulaceo, tenui, etc.* Cette description assez complète ne nous permet guère de reconnaître la *Gypsophila Struthium*. Elle fleurit en août, mais sa tige n'a rien qui la rapproche de celle des férules. Ses feuilles étroites, linéaires, demi-cylindriques, et souvent fasciculées, diffèrent tout-à-fait de celle de l'olivier. Enfin, sa tige n'est ni épineuse ni lanugineuse. On sait que par *semen nullum*, Pline entend dire semence fort petite. Cette particularité est vraie, mais elle ne peut certainement suffire pour faire adopter, même avec doute, la *gypsophila* pour la plante dont il est ici question.

83.—XIX, page 184, ligne 19. *Ab his superest reverti ad horto-*

rum curam, etc. Par *hortus,* les Latins entendaient parler uniquement d'un jardin potager, *huerta* des Espagnols. Les jardins d'agrément et ceux qui réunissaient l'utile et l'agréable étaient compris sous le nom de *horti,* les jardins. En français, le mot *jardin* est collectif et n'a qu'une signification vague ; il s'entend du jardin de la chaumière et de celui du château ; aussi a-t-on cherché à différencier les diverses sortes de jardin : celui qui ne renferme que des fleurs est le parterre, celui où on ne voit que des arbres fruitiers est le verger, le terrain consacré à la culture des arbres est une pépinière. Les Latins n'étaient pas à beaucoup près aussi riches en expressions variées. Les premiers jardins furent destinés d'abord à la culture des plantes potagères ; le besoin de défendre ces plantes alimentaires de la dent des bêtes fauves les fit entourer de fossés ou de haies, de sorte qu'on peut penser que ces premiers jardins différaient peu des nôtres. A peine l'homme a-t-il satisfait ses besoins, qu'il songe à ses plaisirs. Les parterres alignèrent donc leurs planches régulières pour y recevoir des fleurs ; les statues des dieux protecteurs des jardins, puis celles des héros ou des demi-dieux y trouvèrent leur place ; les marbres précieux, les vases de prix, les bassins d'où jaillissaient des eaux fraîches et limpides vinrent embellir ces lieux de délices, et le luxe fut satisfait. Il ne faut pas ajouter une croyance aveugle à tout ce que les anciens nous racontent des jardins de l'antiquité. Ce qu'ils nous ont appris de ceux des Hespérides est mêlé de fables incroyables, et tout se borne à penser que les filles d'Hesperus possédaient un jardin bien entretenu, défendu, par de gros chiens, de l'invasion de leurs voisins, et dans lequel elles cultivaient des plantes remarquables par leur beauté, notamment des orangers, *mala aurea ;* c'est sans aucun doute de l'or de ces admirables fruits qu'Ovide a dit :

> Arboreæ frondes, auro radiante virentes,
> Ex auro ramos, ex auro poma tegebant.
>
> *Metam.*, IV, v. 636.

Ce n'est pas ici le lieu de rechercher le lieu où se trouvaient ces antiques jardins. Quant aux jardins d'Adonis, il faudrait, avant d'en parler, chercher si ce personnage, que l'on croit être fabuleux, a jamais existé (Cf. la note suivante); c'est pourquoi

nous nous abstiendrons d'en parler. Les jardins d'Alcinoüs, célébrés par Homère, ont pu exister en effet; mais il faut, pour apprécier ce qu'en dit le poète, dégager le récit de tout le merveilleux qu'il renferme, et l'on n'aura plus qu'un jardin habilement dirigé, où, par des procédés de culture mieux entendus qu'ailleurs, on obtenait de meilleurs fruits et en plus grande quantité. Les jardins suspendus, si renommés chez les Grecs, doivent être mis au rang des fables. On conçoit en effet difficilement qu'on ait élevé des jardins plantés de grands arbres sur des poutres portées par d'innombrables colonnes en pierre. Dans quel but aurait-on fait cette dépense? combien de temps auraient pu durer les poutres de palmier, chargées d'une énorme masse de terre végétale humide, et attaquées par d'innombrables insectes? La docte antiquité est sans doute fort respectable, mais nos aïeux ont été beaucoup trop loin dans le respect qu'ils avaient pour elle, puisqu'il leur a fait admettre comme vérités une foule de choses hasardées, et qui ne peuvent supporter un examen approfondi. Il résulte évidemment de la lecture attentive des écrits des anciens sur leurs jardins, qu'ils étaient bien moins avancés que nous dans la science horticulturale.

84. — Page 186, ligne 3. *Adonis*. « Ce mot *Adonis*, en grec Ἄδων, Ἄδωνος, est ici au génitif. Les anciens nommaient jardins d'Adonis les lieux où l'on cultivait les plantes des pays chauds dans des vases περιφορήτους, ou caisses en bois. Ἀδώνειοι κῆποι λέγονται οἱ μετέωροι κῆποι, dit Suidas (p. 83). Platon en parle aussi dans *Phèdre*. Adonis, suivant la fable, est fils de Cinyre, roi de Chypre. On lit dans Ézéchiel (VIII, 14): « Les femmes pleuraient Adonis : ces lamentations avaient pour cause les maux de la lune, c'est-à-dire les éclipses; elles duraient jusqu'à la fin du cinquième jour de la lune: » c'est pour cela que le prophète Ézéchiel (VIII, 1) croit que ces lamentations avaient lieu au jour dit, *quinta mensis*. Trois sortes de cérémonies pratiquées par les Juifs sont décrites successivement dans ce chapitre. La première était la *Thurificatio idolorum*, l'*encensement des idoles* (V, 9, 10, 11); la seconde s'appelait *Planctus Adonidis*, gémissemens sur la mort d'Adonis (11, 13, 14); la troisième consistait dans l'adoration du soleil levant (15, 16). Les femmes juives ado-

raient donc la lune comme les hommes adoraient le soleil, ceux-ci d'ailleurs beaucoup plus coupables en se souillant du crime de l'idolâtrie, qui est toujours moins honteux chez les femmes que chez les hommes. Les femmes faisaient des gâteaux pour la reine du ciel, ou la lune, comme nous l'apprend Jérémie (VII, 18), et les hommes lui offraient aussi des sacrifices dans les villes de Judée et sur les places de Jérusalem, et lui attribuaient l'abondance dont ils jouissaient. C'est sous le même nom que Cérès est désignée dans Virgile, au commencement du livre I[er] des *Géorgiques*. Adonis est aussi appelé *Luna*, c'est-à-dire *Dominatrix*, nom féminin tiré du mot masculin hébreu אדון. Adonis est donc appelé *Luna*, parce qu'il *dominait* sur les moissons, si l'on peut parler ainsi. Ézéchiel dit que le nom du jour *quinta mensis* vient de ce qu'au sixième jour la lune avait tout son éclat: et Pline soutient que les druides, chez les Gaulois, faisaient commencer le premier mois de l'année par ce jour. Ainsi on peut croire qu'Ézéchiel a indiqué l'étymologie de cette expression *quinta mensis* avec beaucoup de vraisemblance, parce que pendant toute la durée de ce jour les femmes faisaient entendre de grands cris sur la mort d'Adonis, ou la lune. Dans Virgile (*Eclog.* X, v. 11), *Adonis* est le nom d'un berger; et Plaute parle aussi d'un Adonis dans ses *Ménechmes* (act. I, sc. 2, v. 34); mais ni l'un ni l'autre ne disent qu'il était pleuré par les femmes ou par les hommes. Il existe dans la fable un autre Adonis, dont Théocrite, Bion et d'autres auteurs font mention; mais qu'a-t-il de commun avec celui des femmes de Judée et d'Ézéchiel? » HARDOUIN.

85. — Page 186, ligne 6. *Quippe etiam Superbus Tarquinius nuntium illum sœvum, etc.* Sextus dépêcha un exprès à son père pour prendre conseil sur la conduite qu'il devait tenir envers les Gabiens, dont il avait gagné la confiance, et qu'il voulait asservir. Tarquin, qui ne voulait pas confier à cet exprès les ordres qu'il avait à donner à son fils, le conduisit dans un jardin où il y avait quantité de pavots fleuris; là, se promenant d'un air taciturne et mélancolique, il s'amusa à abattre, avec une baguette qu'il tenait à la main, les têtes de pavots les plus élevées, et après avoir fait plusieurs tours d'allée, il renvoya le courrier

sans réponse. Sextus n'eut pas de peine à comprendre l'intention de son père : il fit mourir, sous divers prétextes, les hommes qui avaient le plus d'autorité à Gabies, et, devenu le maître, il livra cette ville aux Romains (Cf. VAL. MAX., VII, 4, n° 2, et ROLLIN, *Hist. Rom.*, I, 194, édit in-12, 1740). Thrasybule de Milet avait autrefois donné le même conseil à Périandre, et d'une manière semblable. Ce fait, qui est attribué à deux personnages, ne doit vraisemblablement être attribué à personne. Cf. plus loin la note 282.

86. — Page 186, ligne 9. *In horto vero, heredium.* Varron (*de Re rust.*, I, 10) a employé aussi ce mot *heredium*, qui est défini par Festus, *prædium parvulum.*

87.—Ligne 25. *Primus hoc instituit Athenis Epicurus otii magister.* On lit dans plusieurs éditions *otii magister*, mais les manuscrits portent tous *hortorum magister*, sans doute parce qu'Épicure acheta un jardin à Athènes, pour y enseigner la philosophie.

88. — Ligne 22. *Aves ultra Phasidem amnem peti, etc.* On sait que l'oiseau du Phase est le faisan, *Phasianus colchicus*, L.; nos poètes le désignent encore sous ce nom. (Cf. PLINE, au livre X.) La Colchide, célèbre par la fable de Jason et de Médée, était présentée par les poètes comme une terre de prodiges.

89. — Page 188, ligne 4. *Inveterari vina, saccisque castrari.* Cf. au livre XIV la note 274. Pline a dit : *Quin immo ut plus capiamus, sacco frangimus vires.* Pline entend parler ici des vins passés au sac, c'est-à-dire filtrés et privés d'une partie des impuretés qu'ils renferment souvent. Cette opération avait aussi pour but de priver le vin d'une grande partie de son alcool.

90. — Ligne 6. *E frugibus quoque quoddam alimentum sibi excogitasse luxuriam, etc.* Par moelle du blé, Pline entend sans doute parler de la fine fleur de farine, dont on fait un pain délicieux; c'était sans doute là le *panis siligineus*, auquel on donnait une forme particulière, et que l'on couvrait de dessins. Cf. la note 272, au livre précédent. Pline, en parlant de l'*alica*, a dit : *Sed inter prima dicatur et alicæ ratio, præstantissimæ saluberrimæque : quæ palma frugum indubitata Italiam contingit... alica fit e zea..... nudata conciditur medulla. etc.*

91. — Ligne 22. *In his quoque aliqua sibi nasci tribus negant, etc.*

Le *Brassica capitata alba,* C. BAUHIN, *Pin.*, III, peut acquérir de très-grandes proportions : il en est qui pèsent plus de dix à douze livres.

92. — Page 188, ligne 25. *Ecce altiles spectantur asparagi, etc.* Il est presque superflu de prévenir que l'assertion de Pline est exagérée. Aucune variété de l'asperge n'atteint les proportions auxquelles on devrait supposer qu'elle atteindrait d'après l'évaluation du poids indiqué dans cette phrase.

93. — Ligne 27. *Heu prodigia ventris, etc.* Tout ce long paragraphe est déclamatoire. Les légumes qui demandent plus de soins de culture doivent avoir un prix élevé. Il est tout simple que l'ananas cultivé en serre chaude soit plus cher que le chou cultivé en plein champ, et qu'il reste un fruit de luxe ; heureusement que le pauvre peut s'en passer sans que cette privation lui soit bien pénible. Le chardon auquel Pline fait allusion est le *Cynara Carduncculus* des botanistes. Il est probable que du temps de notre auteur la culture de ce légume était fort peu répandue.

94. — Ligne 20. *Hi nives, illi glaciem potant.* Plus habiles que les Romains dans l'art de préparer les boissons glacées, nous en faisons des sorbets ou des glaces en les associant avec le sucre et les fruits riches en parfum ou en acidité. L'hygiène nous a appris que l'eau de neige ou l'eau de glace étaient nuisibles à la santé, et qu'elles exerçaient une action trop énergique sur l'estomac. Aulu-Gelle (XIX, 5) fait mention des boissons glacées : *Is nos aquam multum ex diluta nive bibentes coercebat, se veriusque increpabat.* Martial en a parlé aussi :

Nec labris nisi magna meis crystalla terantur,
Et faciant nigras nostra Falerna nives.
Epigr. IX, 23.

Nec nisi per niveam Cæcuba potet aquam.
Epigr. XII, 17.

Horace nous fait connaître qu'on mettait rafraîchir des carafons de vin dans l'eau courante (*Od.* II, 11, v. 20).

95. — Ligne 22. *Servatur algor æstibus, excogitaturque ut alienis mensibus nix algeat.* On voit par cette phrase que l'usage de

conserver la glace pendant l'été remonte fort loin (Cf. ATHEN., lib. III, 21). Martial parle, dans ses *Épigrammes*, d'eau et de vin refroidis avec la neige :

> Non potare nivem, sed aquam potare rigentem
> De nive, commenta est ingeniosa sitis.
> *Epigr.* XIV, 117.

Et plus loin :

> Massiliæ fumos miscere nivalibus undis
> Parce, puer, constet ne tibi pluris aqua.
> *Id*, 118

96. — Page 190, ligne 20. *Hortorum Cato prædicat caules.* Quoique les modernes aiment beaucoup les choux, ce légume n'occupe pas la place qu'il avait dans l'estime des anciens, nos médecins reprochant à cet aliment de ne pas convenir aux estomacs délicats. Caton (156 et 157), auquel Pline renvoie, dit positivement : *Brassica est, quæ omnibus oleribus antistat.* On peut, dit-il, le manger cru ou cuit : *Eam esto, vel coctam, vel crudam.* Toutefois, il déclare que, pour le manger cru, il faut l'associer au vinaigre. Nous doutons qu'on pût le manger ainsi sans inconvénient. Le chou recèle en grande quantité un principe âcre qu'on retrouve dans toutes les crucifères ; il faut absolument que la coction le lui enlève, pour qu'il prenne place parmi les alimens sains et agréables.

97. — Ligne 24. *Quippe e carnario, aut macello.* Les Espagnols ont conservé dans leur langue ce mot *carnarium*, qui a servi à former le mot *carniceria*, qui s'applique avec plus de raison au marché où l'on vend la chair des animaux destinés à la nourriture de l'homme. Notre mot *boucherie* présente beaucoup plus de vague, et devrait s'appliquer aux lieux où l'on vend les denrées alimentaires de toute espèce. *Macellum* signifiait primitivement le marché aux herbes, et Varron (*de Lingua lat.*, p. 35) nous en donne l'assurance en ces termes : *Forum olitorium : hoc erat antiquum macellum, ubi olerum copia. Ea loca etiamnum Lacedæmonii vocant μακελλώτας, sed Iones ostia hortorum et castelli μακέλλους...... etc.* Plus tard le mot *macellum* prit de l'extension, et répondit exactement à notre mot *marché*.

98. — Page 190, ligne 26. *Id erat oleo parcere ; nam gari desideria etiam in exprobratione erant.* Le *garum* est peut-être, de toutes les préparations culinaires des anciens, la seule qui ait été conservée par les modernes. Naguère encore le *garum* était employé en Italie, et de nos jours on en fait usage aux Indes et en Turquie. A Constantinople, il sert à conserver les poissons cuits qui n'ont pas été mangés dans la journée. Il paraît qu'il y avait une infinité d'espèces de *garum.* Dioscoride parle d'un *garum* fait avec la chair des quadrupèdes, et d'un autre fait avec les scorpions ; il le regarde plutôt comme un médicament que comme un véritable assaisonnement. On le préparait communément en faisant subir un commencement de putréfaction à des débris de poissons saupoudrés de sel. On recueillait le fluide corrompu (*sanies putrescentium*), et on y ajoutait des aromates. Quelques auteurs en faisaient un grand cas ; toutefois Martial dit (lib. VII, epigr. 94) que cette liqueur était noire, d'un aspect dégoûtant, et d'une odeur repoussante :

Unguentum fuerat, quod onyx modo parva gerebat :
Olfecit postquam Papilus, ecce garum est.

Néanmoins cette fétidité n'empêchait pas le *garum* d'être fort recherché, puisque ce même Martial en a dit (lib. XIII, epigr. 82) :

Nobile nunc sitio luxuriosa garum.

Et ailleurs (lib. XIII, epigr. 102) :

Exspirantis adhuc scombri de sanguine primo,
Accipe fastosum, munera cara, garum.

Cela nous amène naturellement à chercher quelle espèce de poisson servait particulièrement à la confection du *garum.* On voit dans le passage cité plus haut qu'Athénée parle d'un scombre qui est notre maquereau commun, *Scomber Scombrus* de Linné, et qu'on suppose avoir porté naguère le nom de *garum.* Le picarel, *Sparus Smarris* de Linné ; l'anchois, *Clupea incrasicholus* de Linné, et probablement une foule d'espèces voisines, étaient employés à faire le *garum ;* le thon même servait à cet usage, puisque Horace a dit (lib. II, sat. 9, v. 46) :

.... Garo de succis piscis Iberi.

Nous ne nous étendrons pas davantage sur cet assaisonnement, dont il sera question plus au long livre XXXI, chap. 43 ; nous nous contenterons de dire ici que, pour bien entendre les auteurs anciens, il faut distinguer les mots *garus* et *garum ;* le premier n'était autre chose que le nom du poisson des intestins duquel on faisait la saumure *garum*, le second était la saumure elle-même ; mais quel que fût le poisson dont on servait, elle conservait toujours le nom de *garum*, etc.

99. — Page 192, ligne 22. *Et contingat aliqua gratia operæ curæque nostræ, etc.* Le père Hardouin renvoie au vers 6, livre IV des *Géorgiques*, où Virgile dit :

In tenui labor : at tenuis non gloria.....

non en parlant des jardins, mais en parlant des abeilles, auxquelles il consacre le livre cité. On doit vivement regretter que le poète de Mantoue n'ait pas chanté les jardins ; Columelle, qui a rempli cette lacune, ne console pas de cette perte.

100. — XX, page 192, ligne 27. *Hortos villæ jungendos non est dubium, etc.* Tous ces moyens d'irrigations sont encore employés de nos jours dans diverses parties de l'Europe, et variés en raison des localités. L'eau de puits, trop froide, peut nuire à la végétation, en déterminant un abaissement trop considérable de température. L'arrosement au moyen d'une roue est fréquemment mis en usage en Barbarie et en Espagne, où l'on donne à cette machine le nom de *noria*. Elle consiste en un chapelet posé sur une roue, et qui porte une suite non interrompue de godets qui puisent successivement l'eau et la versent dans un réservoir où elle est reçue. La roue putéale dont parle Pline est sans doute la même que celle qui est décrite par Vitruve (liv. VII, chap. 9). La pompe est rarement employée, mais la bascule l'est très-fréquemment.

101. — XXII, page 194, ligne 22. *Aliorum fructus in terra est, aliorum et extra, aliorum non nisi extra.* Pline, par le mot *fructus*, entend probablement ici parler de la partie mangeable des légumes, des tubercules ou des racines charnues, par exemple,

et non point du véritable fruit. On ne connaît parmi les plantes cultivées dans les jardins qu'une seule plante dont le fruit mérite jusqu'à un certain point le nom de souterrain ; c'est l'*Arachys hypogæa* de Linné, ou pistache de terre, que Pline ne pouvait connaître.

102. — Page 194, ligne 25. *Cortex (cucumis) huic uni maturitate transit in lignum.* Notre auteur, en disant que le fruit du concombre devient aussi dur que le bois, tombe dans son exagération ordinaire : elle n'a ici que peu d'inconvénient; mais elle doit nous apprendre à nous tenir en garde contre les assertions hyperboliques répandues avec profusion dans son ouvrage, surtout quand elles ont rapport à des productions lointaines.

103. — Ligne 27. *Atque alio modo inulæ, siser, pastinacæ.* Il y a lieu de s'étonner en voyant l'année figurer parmi les légumes. C'est une plante fortement odorante, amère, excitant la salivation ; la culture ne lui enlève que bien peu de ses propriétés désagréables, et nous avons ici la preuve que les anciens étaient beaucoup moins délicats que nous sur le choix de leurs alimens ; cependant, associée au sucre, on en préparait un condit qui n'a rien de bien désagréable. Il sera question du *siser* au chapitre 28, du *pastinaca* au chapitre 27, et de l'*inula* au chapitre 29 de ce même livre.

104. — *Quædam vocabimus ferulacea, ut anethum, malvas.* Le rapprochement entre la mauve et l'aneth, placés tous deux parmi les plantes férulacées par notre auteur, annonce l'ignorance la plus complète de la botanique. Il est peu de plantes qui diffèrent davantage. Il sera question de l'aneth au chapitre 74 du livre suivant. Disons maintenant quelque chose des mauves.

On voit évidemment, par une lecture attentive du texte de Pline, que cet auteur parle de plusieurs espèces distinctes, et qu'il désigne comme *malva* des plantes sur lesquelles il n'avait que des données vagues et incertaines. Il y a exagération dans l'appréciation de la hauteur de plusieurs d'entre elles. La plus grande malvacée européenne ne dépasse guère dix pieds. Ne nous étonnons pas de voir la mauve figurer parmi les plantes potagères ; dans le midi de la France, on fait entrer les mauves dans les

brèdes, sorte de pot-pourri composé de légumes. En Chine on en mange les feuilles comme nous mangeons les épinards.

Voici comment nous établissons la concordance synonymique du genre *malva :*

Μαλάχη, Hom., *Batrachom.*, 160; Hesiod., *Opera et dies*, 41; Aristoph. *in Plut.*; Athen., *Deipnos*, ii, 52; Μολόχη, Antiph. *apud Athen.*, ii, 52. — *Malache*, Col., *de Re rust.*, x, 247; *Malva*, Plin., *loco comm.*; xx, 84[1]; Pallad., *Februar.*, 24; *Oct.*, 11; *Malvæ variæ species, præcipue malva silvestris*, L. — La mauve champêtre.

105. — Page 194, ligne 29. *In Arabia malvas septimo mense arborescere, etc.* En réduisant cette assertion à ce qu'elle peut renfermer de rigoureusement vrai, on sera amené à décider que la rapidité de la croissance de cette mauve d'Arabie indique une plante annuelle, et probablement le *Lavatera arborea*, ou quelque espèce voisine, qui atteint souvent en quelques mois une hauteur de dix pieds, et quelquefois davantage, lorsque ce développement est favorisé par le sol et la température. Cf. Theoph., *Hist. plant.*, i, 5.

106. — Ligne 20. *Sed et arbor est malva in Mauretania...... Ipsa altitudinis pedum* xx, *crassitudinis quam circumplecti nemo possit.* Aucun arbre de la famille des malvacées, si l'on en excepte les *adansonia* et quelques autres plantes exotiques que Pline pouvait connaître, n'atteint les proportions déterminées dans la phrase que nous commentons. Il s'agit donc d'un arbre étranger à cette famille, et qu'il n'est pas possible d'indiquer.

107. — Page 196, ligne 2. *In simili genere habebitur et cannabis.* Nous ferons, au sujet du rapprochement de la mauve et du chanvre, la même observation que nous avons faite au sujet de la mauve et de l'aneth, note 104. Nous traiterons du chanvre au livre suivant, chapitre 97.

108. — Ligne 2. *Necnon et carnosa aliqua appellabimus, etc.* Le père Hardouin décide qu'il s'agit ici de la conferve, dont l'auteur traitera plus au long livre xxvii, chapitre 45. Nous examine-

[1] Cf. la note 211 du livre cité pour le complément de cette synonymie.

rons cette question en son lieu, et nous nous contenterons de dire ici que la désignation de plante charnue, naissant dans les prés, convient assez mal à la conferve, plante immergée et flottante, dont l'apparence est filamenteuse et non charnue.

109.— Page 196, ligne 4. *Fungorum enim callum, etc.* Pline a parlé en effet des champignons au livre XVI, chapitre 13, sous le nom d'*agaricum*, et au présent livre sous ceux de *misy*, *iton*, *geranion* et *pézique* (chap. 12 et 14).

110. — Ligne 5. *Et alio genere tuberum paulo ante.* Pline en a parlé en effet au chapitre 11 de ce même livre. Cf. la note 46.

111.—XXIII, page 196, ligne 8. *Cartilaginei generis, extraque terram est cucumis.* Établissons d'abord la concordance synonymique du *cucumis* :

קשארים, *Nombr.*, II, 5. — Σίκυος ou Σίκυς ἥμερος, THEOPH., VII, 4; DIOSC., II, 163; ATHEN., III, 4; ARISTOPH. — *Cucumis*, VIRG.; COLUM., X, 234, 380; XI, 3; PALLAD., *Mart.*, 9; *Cucumis sativus*, L., *Spec. pl.*, 1437. — Le concombre.

L'étymologie de *cucumis*, de même que celle de *cucurbita*, a pour radical le mot celtique *cuc*, qui signifie chose creuse.

L'estime dans laquelle les modernes tiennent les concombres est fort inférieure à celle que les anciens avaient pour ce légume. On le considère plutôt comme un lest de l'estomac, que comme un aliment. Il n'est pas de légume qui contienne une aussi faible quantité de parties nutritives.

112. — Ligne 9. *Mira voluptate Tiberio principi expetitus, etc.* Il résulte clairement de ce passage, que les anciens favorisaient la maturation des fruits à l'aide de caisses, ou mieux de couches mobiles recouvertes de pierres transparentes ou spéculaires, faisant office de cloches. Ces pierres spéculaires n'étaient sans doute autre chose que du sulfate de chaux, avec lequel on fait encore des vitres dans quelques parties de l'Europe. Martial (*Epigr.*, liv. VIII, 14) parle de ces sortes de vitraux :

Pallida ne Cilicum timeant pomaria brumam,
Mordeat et tenerum fortior aura nemus;

Hibernis objecta notis specularia puros
Admittunt soles, et sine sole diem.

Pline traitera des pierres spéculaires au chap. 45 du liv. XXXVI. Ce qu'il nous dit de l'affection de l'empereur Tibère, et des soins tout particuliers qu'il donnait à la culture du concombre, paraît emprunté à Columelle (*de Re rustica*, XI, 3) : *Possunt etiam cucumeres, si sit operæ pretium, vasis majoribus, rotulæ subjici, quo minore labore producantur, et rursus intra tecta recipiantur. Sed nihilominus specularibus integi debebunt, ut etiam frigoribus serenis diebus tuto producantur ad solem. Hac ratione fere toto anno Tiberio Cæsari cucumis præbebatur.*

113. — Page 196, ligne 13. *Quin lacte mulso semine eorum biduo macerato, etc.* Il est presque superflu de prévenir nos lecteurs de l'inutilité du procédé indiqué par Pline. Ce préjugé était fort répandu ; Théophraste (*Hist. plant.*, VII, 1, et *de Causis*, cap. 12) en a parlé en termes peu différens de ceux dont Pline se sert ici. Columelle (XI, 3) dit positivement : *Cucumis tener et jucundissimus fit, si, ante quam seras, semen ejus lacte maceres : nonnulli etiam, quo dulcior exsistat, aqua mulsa idem faciunt.* Palladius (IV, tit. 9) s'exprime comme il suit, mais en appliquant le procédé indiqué au melon : *Nunc melones serendi rarius..... semina mulso et lacte per triduum maceranda sunt, et tunc jam siccata ponenda : hinc suaves efficiuntur. Odorati autem fiunt, etc.* Le préjugé, dont nous faisons justice ici, existe depuis long-temps, puisque naguère encore on faisait macérer les graines de melon dans le lait. Le seul effet raisonnable à attendre de cette pratique serait de ramollir le tégument extérieur de l'amande (périsperme), et de faciliter ainsi la germination.

114. — Ligne 15. *Crescunt qua coguntur forma. In Italia virides, et quam minimi : in provinciis quam maximi : et cerini*[1], *aut nigri.* C'est avec raison que notre auteur dit que les fruits des cucurbitacées ont des formes très-variables. Le concombre vert, dont il parle, est connu des jardiniers sous le nom de concombre vert ou concombre aux cornichons, parce qu'il est des-

[1] Un seul manuscrit porte *cerini*, et le père Hardouin a adopté cette correction.

tiné à être confit dans le vinaigre. Il n'atteint jamais une grosseur considérable, et prend en mûrissant une couleur jaunâtre. Quant au concombre jaune citrin (*colore citrino*), c'est sans doute le concombre commun. Il n'existe aucune espèce de couleur vraiment noire, à moins que Pline ne veuille parler d'une teinte vert foncé. Virgile a donné au concombre l'épithète de *cœruleus*, dans un poëme qu'on lui attribue, peut-être sans raison :

> Est pendens junco cæruleus cucumis.
>
> *Copa*, v. 22.

Il n'est pas possible de savoir au juste quelle est la cucurbitacée que le poète a voulu désigner.

115. — Page 196, ligne 18. *Quum magnitudine excessere, pepones vocantur.* Ce n'est plus du concombre qu'il est question sous le nom de *pepo*, mais bien du potiron. Voici comment nous établissons la synonymie de cette cucurbitacée:

> Σικύα, THEOPH., *Hist. pl.*, I, 22; Πέπων, DIOSC., II, 164; GAL., *de Fac. aliment.*, II, p. 565; ANAXYLAS, THEOPH. *apud* ATHEN., II, 31. — قثا, AVICEN., p. 249 — *Pepo*, PLIN., *loco comm.*; *Cucurbita Pepo*, L., *Spec. pl.*, 1435. — Le pépon ou potiron.

116.—Ligne 20. *Vivunt hausti in stomacho in posterum diem, etc.* Le concombre est loin d'être aussi difficile à digérer que Pline le prétend ici. Le médecin Diphile, de Siphnos (ATHEN., III, 2) émet une opinion peu différente, dont voici les termes : Δίφιλος δ' ὁ Σίφνιος φησὶν, ὁ σικυὸς ψυκτικὸς ὑπάρχων δυσκατέργαστός ἐστι, καὶ δυσυποβίβαστος· ἔτι καὶ φρικοποιὸς, καὶ γεννητικὸς χολῆς, ἀφροδισίας τε ἐφεκτικός.

Le paragraphe que nous commentons renferme une foule de préjugés que nous nous abstiendrons de combattre. Celui qui est relatif à la sympathie que le concombre aurait pour l'eau, et à l'antipathie qu'il aurait pour l'huile, se trouve consigné dans Palladius : *Longi et teneri cucumeres fiunt, si aquam in patenti vasculo sub eis ponas, duobus palmis inferiorem, ad quam festinando tales efficiuntur...... Oleum sic metuit, ut si juxta posueris, velut hamus plicetur* (*de Re rust.*, lib. IV, *in Mart.*, tit. 9).

117. — Page 198, ligne 6. *Iidem in fistula flore demisso, mira longitudine crescunt.* Si l'on procède comme le dit Pline, il arrive en effet que le fruit suit toute la longueur du tube dans lequel la fleur a été mise, et qu'il acquiert une dimension fort considérable. Écoutons Palladius à ce sujet: *Aliqui florem cucumeris cum viticulæ suæ capite cannæ inserunt, cui prius omnes nodos perforaverint: ibi cucumis nascetur in nimiam longitudinem tensus.*

118. — Ligne 7. *Ecce quum maxime nova forma eorum in Campania provenit mali cotonei effigie....... melopeponas vocant.* C'est là le melon des modernes pour lequel on peut établir la synonymie suivante:

אבטחים, *Nombr.*, XI, 5. — Σικυὸς πέπων, HIPP., *Adfect.*, 529 (Cf. ATHEN., II, 31); Σικυὸς, ARIST., *Prob.*, XX, 3; THEOPH., *Hist. plant.*, I, 22; Σίκυς? DIOSC., II, 163. — PALLAD., *Mart.*, tit. 9; *Melo-pepo*, PLIN., *loco comm.*; *Cucumis Melo*, L., *Spec. plant.*, 1436. — Le melon.

119. — Ligne 13. *Columella suum tradit commentum, ut toto anno contingant.* Columelle (XI, 3) a en effet parlé du moyen d'obtenir des concombres toute l'année. Les paroles de cet auteur sont les suivantes: *Nos autem leviore opera istud fieri apud Ægyptiæ gentis populum Mendesium legimus, qui præcipit aprico et stercoroso solo alternis ordinibus ferulas, alternis rubos in hortis consitos habere. Deinde eas confecto æquinoctio paululum infra terram secare, et ligneo stylo luxatis vel rubi vel ferulæ medullis stercus immittere, atque ita semina cucumeris inserere, quæ scilicet incremento suo coeant rubis et ferulis. Nam non sua, sed quasi macerata radice aluntur; sic insitam stirpem frigoribus quoque cucumeris præbere fructum.* (Cf. PALLAD., lib. IV, *in Martio*, tit. 9.) Pline, qui a emprunté à Columelle le prétendu moyen d'avoir des concombres toute l'année, a rendu fort obscur le passage qu'il a compilé.

Les amateurs de concombres, et ils sont bien peu nombreux, peuvent s'en procurer jusqu'aux fortes gelées, en les semant fort tard et à demeure; lorsque les froids arrivent, on met les jeunes fruits à l'abri sous des châssis. Il est rare toutefois

que l'on emploie ces moyens, le concombre étant médiocrement estimé.

120.— Page 198, ligne 20. *Cucumerum Græci tria genera fecere: Laconicum, Scytalicum, Bœoticum, etc.* C'est Théophraste (*Hist. plant.*, VII, 4) qui a donné cette énumération. On ne peut espérer de rapporter ces variétés à des espèces aujourd'hui connues.

121. — Ligne 21. *Ex his tantum Laconicum aqua gaudere.* Théophraste dit seulement que le concombre de Laconie réussit mieux que les deux autres quand on l'arrose.

122.— Page 200, ligne 1. *Sunt qui herba, quæ vocatur culix nomine, etc.* Il est inutile de chercher à démontrer l'assertion mensongère émise dans cette phrase; nous nous bornerons à parler de l'*herba culix*. On ne trouve dans Pline aucun passage où cette plante soit décrite. Palladius a conseillé, et peut-être d'après notre auteur, l'immersion des graines de concombre dans la décoction d'herbe *culix*. Voici comment il s'exprime: *Sine semine nascentur, si prius eorum semina oleo sabino*[1] *perungantur, et herba ea, quæ culex dicitur, trita confricentur* (PALLAD., *de Re rust., in Martio*, tit. 9). On voit que si quelques auteurs nomment le *culix*, aucun ne l'a décrit: il n'est donc pas possible de ramener cette plante à une synonymie moderne. L'absence totale de lumière sur ce sujet n'a pas empêché d'élever des conjectures. On a désigné deux plantes, l'une le *Plantago Psyllium*, parce que ses semences ont quelque ressemblance avec la puce (*pulex*); l'autre la pulicaire, *Inula Pulicaria*, L., parce qu'elle a, dit-on, la propriété d'écarter ces insectes. C'est Césalpin qui, le premier, a émis cette opinion, regardant sans doute le mot *culix* comme une corruption du mot *pulex*.

123. — XXIV, page 200, ligne 4. *Similis et cucurbitis natura, dumtaxat in nascendo. Æque hiemem odere.* Cette grande appréhension du froid indique suffisamment que les courges ne sont point originaires de nos climats. Les voyageurs en ont trouvé dans l'Amérique méridionale. Elles croissent spontanément dans l'Inde,

[1] Quelques personnes veulent écrire *oleo sesamino* au lieu de *oleo sabino*, se basant sur un passage de l'auteur des *Géoponiques*, portant *sesamino*, et non *sabino*. Cf. *Geoponic.*, XII, 17.

d'où il paraîtrait qu'elles ont été répandues en Europe, et d'abord sur le littoral méditerranéen de l'Afrique. Il ne faudrait pas suivre à la rigueur le précepte de Pline, qui recommande de semer les graines de concombre et de citrouille à un pied et demi de profondeur ; la germination serait considérablement retardée, et pourrait même n'avoir pas lieu. Nous nous sommes déjà élevés contre la fixation rigoureuse que les anciens faisaient de l'époque des semailles de telle ou telle plante ; on doit se borner à consulter l'état de la température et celui de la terre.

124.— Page 200, ligne 7. *Parilibus tamen aptissime.* Ces fêtes romaines, qu'il ne faut pas confondre avec les Parilies, que les femmes enceintes faisaient célébrer dans leurs maisons pour obtenir du ciel des couches heureuses, étaient établies en l'honneur de Palès, déesse ou dieu des bergers. Elles étaient fixées au 19 avril, anniversaire, suivant Ovide, de la fondation de Rome. On purifiait les bercails et les troupeaux avec la fumée de sabine et de soufre, puis on offrait un sacrifice de lait, de vin cuit et de millet. Des feux de paille et d'herbes sèches étaient allumés, et les jeunes gens sautaient par dessus au son des instrumens champêtres. Il ne reste aucun vestige de ces fêtes dans nos champs, où les travaux ne sont plus égayés par des réjouissances folâtres. La religion chrétienne, en donnant aux mœurs plus de gravité, a écarté jusqu'à la tradition des fêtes du paganisme.

125. — Ligne 13. *Inde hœc duo prima genera : camerarium ; et plebeium, quod humi repit.* Les courges-citrouilles rampent communément à terre ; celles qui s'élèvent et s'attachent aux corps environnans sont les courges-calebasses.

Voici quelle est la concordance synonymique des diverses courges mentionnées par Pline dans ce chapitre :

I. *Cucurbita camerarium*, loco comm. ; *Cucurbita longior*, Dod., *Pempt.*, 669 ; J. Bauh., II, 215.—La courge longue, dont Pline dit plus loin : *Libertate vero pensili concessa, jam visa est novem pedum longitudinis* [1], et probablement les autres va-

[1] Il n'est pas précisément dit ici que ce soit la plante qui atteigne cette longueur de neuf pieds ; mais on doit penser que l'auteur a voulu parler du fruit, et non de l'herbe, car dans ce dernier cas l'assertion serait au

riétés de la courge-calebasse, *Cucurbita leucantha,* DUCHES., *in Encycl.*

II. *Cucurbita plebeium quod humi repit,* principalement le *Cucurbita Pepo,* var. *Cucurbita foliis asperis, seu Zuccha flore luteo.* — Variété de citrouille à feuilles rudes.

Il règne un grand vague chez les anciens, relativement à la synonymie des cucurbitacées potagères. Nous allons donner la concordance synonymique grecque et latine de la citrouille ou pépon, sans avoir égard à la distinction rigoureuse des innombrables variétés que la culture a introduites dans nos jardins :

Κολοκυνθίς, HIPP.; ARIST., *Prob.*, XX, 14; THEOPH., *Hist. pl.,* I, 22; Κολόκυνθα, DIOSC., II, 162; Κολοκύνθη, EPICH. *apud Athen.;* THEOPH., VII, 4; ATHEN., *Deipnos.,* II, 20. — *Cucurbita gravis,* VIRG., *Moret.*, v. 77; PLIN., *loco commentato;* COLUM., etc.; *Cucurbita leucantha, Cucurbita Pepo,* L., *et varietates.* — La courge, la citrouille, et probablement plusieurs variétés et espèces voisines.

A travers l'obscurité qui règne dans le texte des auteurs latins, il semble que l'on doive généralement entendre par *cucumis,* le concombre ; par *pepo,* notre potiron ; par *melo-pepo,* le melon ; et par *cucurbita,* la courge : du moins Columelle, en donnant à la *cucurbita* l'épithète de *fragili collo* (*de Cultu hortorum,* v. 236), semble en fournir la preuve. Le texte de Pline montre évidemment que ce nom de *cucurbita* s'étendait jusqu'à notre citrouille. La plupart de nos courges ne peuvent servir d'aliment ; mais on conçoit facilement qu'on ait donné aux petites citrouilles ce nom de *cucurbita,* surtout à celles dont la forme est allongée.

Voyez, pour le complément de ces synonymies, les notes 32 et 33, livre XX.

126. — Page 202, ligne 1. *Cucurbitarum numerosior usus. Et primus caulis in cibo.* Les anciens admettaient parmi leurs alimens une très-grande quantité de rejetons de plantes. Les jeunes

dessous de la vérité, puisque la plante acquiert des dimensions bien plus grandes que celles indiquées dans la phrase citée.

pousses de citrouille devaient donner un mets insipide et fort peu nourrissant. Pline dit plus loin que l'on se servait, de son temps et depuis peu, des courges en façon d'aiguière pour le service des bains, et qu'on en faisait des sortes de vases pour recevoir les vins. Les variétés de courge qui pourraient remplir ces divers usages sont la courge à fleurs blanches, *Cucurbita Lagenaria* de Linné, et la gourde, *Cucurbita latior* de Dodonée. Il dit aussi que les courges servaient à renfermer les graines que l'on voulait conserver : *Eas quæ semini serventur, ante hiemem præcidi non est mos.* Cet usage est encore répandu parmi les horticulteurs, qui se servent surtout de la courge-trompette, *Cucurbita longior* de Dodonée. On emploie aussi quelques autres variétés de courges. On voit que ces divers usages s'appliquent à ces plantes, et point aux citrouilles.

127. — Page 202, ligne 7. *Semina quæ proxima collo fuerint, proceras pariunt, etc.* Il est presque superflu de prévenir nos lecteurs que ces assertions sont de toute fausseté, chaque semence devant donner des fruits semblables à ceux qui l'ont portée.

128. — Ligne 17. *Inventa est ratio, qua cibis quoque servarentur : eodemque modo cucumis.* Cette manière de conserver les concombres et les courges dans la saumure est indiquée avec plus de détails par l'auteur des *Géoponiques*, p. 344. Cf. NICAND., *in Georg.*, II, *apud Athen.*, lib. IX, c. 3.

129. — Ligne 22. *Sunt et silvestres in utroque genere.* Pline traitera du *cucumis silvestris* au commencement du livre suivant. Cf. nos notes 32 et 33.

130. — XXV, page 204, ligne 2. *Reliqua cartilaginum naturæ terra occultantur omnia, etc.* Notre auteur a en effet traité des raves au livre précédent, chapitre 34. *Voyez* les notes 199 et suivantes. Cette division des raves en mâles et femelles est absurde, et nous regrettons de dire que le sentiment émis par Pline était celui de l'école grecque, et notamment de Théophraste. Les modifications de forme que subissent ces racines sont le résultat de la culture. C'est donc abusivement que Pline parle de la métamorphose des raves en longues (femelles) et en rondes (mâles), suivant qu'on sème plusieurs années de suite les semences de l'une

ou de l'autre de ces espèces dans un même sol : l'expérience nous apprend que chaque variété se reproduirait toujours sans changer notablement sa forme. Notre auteur, qui a compilé ici Théophraste (*Hist. plant.*, VII, 4), a commis une inexactitude. L'auteur grec a dit que cette transformation avait lieu lorsqu'on faisait un semis très-épais. Cette assertion n'est pas plus vraie que celle de Pline.

131. — Page 204, ligne 7. *Iidem naporum quinque genera fecere, etc.* Pline continue à puiser chez Théophraste (VII, 4), et applique au navet ce qui devrait être appliqué au raifort : Θεόφραστος δὲ (*inquit Athenæus*) ἐν τοῖς περὶ φυτῶν, γένη ῥαφανίδων φησὶν εἶναι πέντε, Κορινθίαν, Λειοθασίαν, Κλεωναίαν, Ἀμωρέαν, Βοιωτίαν· καλεῖσθαι δ' ὑπό τινων τὴν Λειοθασίαν Θρᾳκίαν, etc. Au lieu de *iidem naporum*, il faudrait lire *iidem raphanorum*, car c'est ainsi que l'auteur latin aurait dû traduire ῥαφανίδων. On sent qu'il est tout-à-fait impossible de ramener ces espèces à des variétés connues des modernes, variétés qui, au reste, sont très-nombreuses. Le *rapum viride* de Pline est, suivant l'opinion commune, la variété nommée Ἀμώρεον par Athénée (livre II, ch. 15). Cf. sur le *raphanus*, la note 139 de ce même livre.

132. — Ligne 17. *Est præterea genus silvestre, cujus folia sunt erucæ similia.* Cf. THÉOPHRASTE, VII, 4. Est-ce là le *Raphanus Raphanistrum* des botanistes? Cf. au livre précédent la note 203.

133. — Ligne 18. *Palma Romæ Amiterninis datur, inde Nursinis.* Cf. sur les navets d'Amiterne, la note 204, au livre précédent. Noctia était une ville de l'Ombrie, dont la position est douteuse.

134. — Ligne 19. *Tertia nostratibus.* Poinsinet traduit *tertia nostratibus* par ces mots : « et en troisième lieu, ceux de mon pays, » c'est-à-dire, ceux de la patrie de Pline. Il me semble bien plus raisonnable de traduire par, « et en troisième lieu, ceux du territoire de Rome » où Pline était fixé depuis longues années.

135. — XXVI, page 204, ligne 22. *Cortice et cartilagine constant raphani, etc.* Cette observation est exacte ; toutefois il ne faut pas croire que la comparaison du système cortical des arbres et de celui des raves et des raiforts, soit de tout point ri-

goureuse ; on n'y trouve pas le même ordre de vaisseaux, et le mode d'accroissement n'est pas entièrement semblable.

136. — Page 206, ligne 2. *Amaritudo plurima illis est.* Théophraste emploie avec bien plus d'exactitude le mot δριμύτης, *acrimonia.* Au reste, au figuré, *amer* signifie aussi piquant, mordant. On dit, une amère plaisanterie, une discussion pleine d'amertume.

137. — Ligne 3. *Et vis mira colligendi spiritum, laxandique ructum.* Cette appréciation des vertus médicinales du raifort s'étend à la plupart des crucifères. Dioscoride s'exprime dans les mêmes termes que notre auteur : Ῥαφανὶς καὶ αὕτη πνευμάτων γεννητική..... ἐρευκτικὴ δέ.... etc. (II, 137).

138.— Ligne 7. *Ægypto mire celebratur propter olei fertilitatem, quod e semine ejus faciunt.* Pline a dit au livre XV, chap. 7 : *Plurimum autem in Ægypto fit oleum, e raphani semine.* Nous ferons remarquer que l'on cultive encore en Égypte et en Nubie le *Raphanus sativus*, var. *oleifer,* pour l'extraction de l'huile. Le *Brassica Napus*, var. *oleifera* (DC., *Prod.*, I, 224), est aussi en Égypte l'objet d'une culture soignée. Peut-être Pline confond-il ces deux plantes sous le même nom de *raphanus?*

139. — Ligne 11. *Genera raphani Græci fecere tria.* Avant de chercher à dire quelque chose des diverses variétés du *raphanus*, établissons la synonymie de cette plante :

Ῥαφανίς, THEOPH., VII, 2 ; Ῥαφανὶς et Ῥάφανος, DIOSC., II, 137 ; Ἠρύγγιον, ῥάδιξ νοστράς, ROMANOR. ; DIOSC., *in Notis ;* Θορπάθ, AFRICANOR.[1] ; EJUSD., *loco citato.*— *Raphanus*, PLIN., exclus. synonym. Græcor. ; *Radix*, CAROL. MAGN., *Capit. ; Raphanus sativus*, L., *Spec. plant.*, 935. — Le raifort et sa racine, le radis.

Théophraste fait connaître six espèces de raifort. Cf. plus loin la note 141. Dioscoride en a deux seulement, une espèce cultivée et une sauvage. Dans le passage que nous commentons, Pline dit que les Grecs distinguent les raiforts par la feuille. Cet auteur s'est de nouveau mépris, et ne s'est pas souvenu que le chou était appelé ῥάφανος en dialecte celtique ; ainsi, le para-

[1] Θορπάθ *est vox punica, congrua cum Arabico* ترفة (torphath) *tubere, ob tuberosam radicem* (SPRENG., *in Diosc.*, 461).

graphe qui commence par ces mots, *genera raphani Græci fecere tria*, jusqu'à ceux-ci, *hæc vitia non cadunt, nisi in crispa folia*, doit se rapporter aux choux cultivés. Le paragraphe qui suit concerne les raiforts, et Pline commence leur histoire en parlant des raiforts d'Italie.

140. — Page 206, ligne 19. *Nostri alia fecere genera : Algidense a loco, etc.* Pline a parlé au livre précédent des navets du mont Algide. C'est un coteau de la plaine de Tusculum, près du mont Albin, à quinze mille pas de Rome. Il tirait son nom *ab algendo*, et c'était ce froid même qui contribuait à la bonté des raves. On connaissait une ville d'*Algidus* ou d'*Algidum*, bâtie près du mont Algide.

141. — Ligne 24. *Etiamnum unum silvestre Græci agrion vocant, etc.* Ce *raphanus silvestris* est, pour les modernes, d'un genre différent. Voici quelle est la synonymie probable de cette plante:

Ῥαφανὶς ἀγρία, DIOSC., II, 138; Ἀρμορακία, ROMANOR.; GALEN., *de Fac. alim.*, II, p. 622; Ῥαπιά, INCOL. ASIAT., *secund.* GALEN., *loco cit.*; Ῥαφανίδες, PHILOX., *in Gloss.*; *Armoracia, Armon*, PONT.; Λευκὴ καὶ ἀγρία, GRÆCOR. — *Raphanus silvestris*, PLIN., *loco comm.*; *Lapsana falsa*, ISID., XVII, 10. — *Aramoraci et Remolaci*, ANT. DIALECT. ITAL., *teste Anguill.*; *Raphanus rusticanus*, LOBEL; *Cochlearia Armoracia*, L., *Spec. plant.*[1], 904. — Le raifort sauvage.

142. — Page 208, ligne 1. *Pontici armon, alii leucen.* Poinsinet veut que le radical du mot *armon* soit pris du mot britannique *arm*, pauvre, mince, etc. Suivant le même auteur, *armoracia* voudrait dire *armon*, de chien; *rack* était le nom du chien dans la plupart des langues germaniques. De Theis donne une autre origine au mot armorique: il viendrait de *ar*, proche; *mor*, mer; *rich*, contrée, et signifierait, pays proche de la mer. *Armoraci* voudrait donc dire uniquement, raifort de l'Armorique. Quant au nom de *leuce*, λευκή en grec, blanc, il s'expliquerait par la grande blancheur de la chair de la racine.

[1] C'est le *Raphanus maritimus*, SMITH, *Engl. bot.*, 643; suivant Sprengel (*in Diosc.*, 461), cette crucifère abonde sur le littoral de la Bretagne.

143. — Page 208, ligne 8. *Frigore adeo gaudet, ut in Germania infantium puerorum magnitudinem æquet.* Je soupçonne que Pline veut parler ici de la betterave, originaire du nord de l'Europe, et, dans ce cas, il n'y aurait aucune exagération dans l'appréciation de la grosseur.

144. — Ligne 9. *Seritur post idus februar. ut vernus sit : iterumque circa Vulcanalia, quæ satio melior.* La plupart des préceptes d'agriculture donnés par Pline, et relatifs aux raiforts, sont empruntés à Columelle. L'époque des semailles est précisée dans les termes suivans par cet auteur : *Ceterum Augusto, circa Vulcanalia, tertia satio est : eaque optima radicis (hoc est raphani), et rapæ, itemque napi, et siseris, etc.* Et ailleurs : *Raphani radix bis anno recte seritur; februario mense, quum vernum fructum exspectamus, et Augusto mense circa Vulcanalia, quum maturius. Sed hæc satio sine dubio melior habetur.* Les Vulcanales, fêtes en l'honneur de Vulcain, étaient célébrées à Rome le 23 du mois d'août, et duraient huit jours. Comme il était le dieu du feu, ou le feu lui-même, le peuple jetait pour offrande, dans un brâsier, plusieurs animaux.

145. — Ligne 17. *Quidam prodidere, si palo adacto caverna palea, etc.* Cette pratique, qui ne donnerait pas le résultat attendu par les gens qui s'y soumettraient, ne mérite pas qu'on la combatte en France.

146. — Ligne 20. *Præcipue tamen salsis aluntur, etc.* Le sel d'Égypte, dont Pline parle ici, est une production naturelle, carbonate de sodium natif des chimistes modernes, connu de temps immémorial sous le nom de natron. Il se forme par la décomposition simultanée du muriate de soude et du carbonate de chaux qui existent dans les eaux saumâtres. Le natron abonde en Égypte, dans la vallée et le bassin des lacs. Pline parlera de ce sel au chapitre 46 du livre XXXI. Il résulte d'un passage de ce même chapitre, que le natron était employé comme engrais dans la culture de divers légumes, et notamment des raiforts : *Salis vice utuntur ad raphanos nitro Ægyptio : teneriores eos facit : olera viridiora.* PLIN., *loco citato.*

147. — Ligne 25. *Crudos medici suadent, ad colligenda acria viscerum, etc.* Ces puérilités sont prises chez Dioscoride, qui

attribue ces propriétés, non pas au raifort, mais au chou : Ἁρμόζει δὲ καὶ τοῖς ἐμεῖν μέλλουσι προεσθιομένη. Celsus dit la même chose du radis. Nous ne nous arrêterons pas à relever toutes les hérésies médicales renfermées dans ce long paragraphe. La maladie pédiculaire (*pthiriasis*) était probablement plus commune autrefois qu'aujourd'hui, si l'on en juge par la grande quantité de remèdes indiqués par les auteurs grecs et romains pour la combattre. On croyait alors que cette maladie avait son siège dans le cœur, et qu'elle était due à quelque altération de ce viscère. Valerianus (*de Re medica*, IV, 1) parle aussi des propriétés du raifort contre la maladie pédiculaire : *Contra pthiriasin*, inquit, *succus ejus adhibetur, qui solus potest tenuitate subtili ad imi corporis liniamenta cor penetrare. Ægyptii enim reges, quibus erat studium scrutari corpora mortuorum, et causas valetudinum occulta fide recognoscere, in corde ipso nasci ejusmodi vitium prodiderunt.* Les modernes mettent encore les antiscorbutiques au nombre des remèdes à employer contre cette terrible maladie. Le père Hardouin écrit *phthisis* : nous ne croyons pas cette correction admissible.

148. — Page 210, ligne 9. *Scires non ibi genitum Manium Curium imperatorem, etc.* Cf. sur ce fait Valère Maxime (IV, 3), Cicéron (*in Catone*, c. 16), Mégaclès (*apud Athenæum*, XC), Plutarque (*in Apophteg.*), etc.

149. — Ligne 12. *Scripsit et Moschion Græcus unum de raphano volumen.* Ce nom est commun à plusieurs écrivains, qu'il n'est pas possible de distinguer nettement.

150. — Ligne 15. *Odium his cum vite maximum, refugitque juxta satos.* Les anciens auteurs grecs et latins ne parlent que de l'antipathie du chou et de la vigne. Cf. livre XVIII, note 331. Il y a au reste dans tout ce que Pline dit ici du raifort, plusieurs choses applicables au chou. Cf. plus haut les notes 131 et 139.

151. — XXVII, page 210, ligne 20. *Ex iis pastinacæ unum genus agreste sponte provenit : staphylinos græce dicitur.* C'est évidemment d'une ombellifère qu'il est ici question; mais laquelle doit-on choisir? Elle a, suivant Dioscoride, des feuilles semblables à celles du *gingidium*, mais plus larges et un peu plus

amères. La tige est droite, rude, et porte une ombelle semblable à celle de l'aneth, au milieu de laquelle on voit une petite fleur de couleur pourpre ou jaunâtre. Les fleurs sont blanches, la racine atteint la grosseur du doigt : elle peut avoir neuf pouces de long. Ses vertus médicinales sont excitantes, comme celles de la plupart des plantes des ombellifères. Plusieurs plantes ont été désignées comme étant le σταφυλῖνος des Grecs. Sprengel (*Hist. Rei herb.*, I, 164) a désigné le *Daucus mauritanicus ;* mais dans ses *Commentaires sur Dioscoride*, page 520, il paraît pencher pour le *Daucus guttatus*, SIBTH., plante commune en Grèce. Enfin il va chercher, dans le genre *Ammi*, le *visnaga*, qu'il croit être le *staphylinos agrios* de Théophraste. Si l'on peut espérer de trouver cette plante parmi les ombellifères, comme il est raisonnable de le penser, ce sera au genre *daucus* qu'il faudra s'arrêter ; car il arrive toujours que l'ombelle centrale avorte, et qu'elle est remplacée par une fleur stérile de couleur pourpre ou jaunâtre. Cette particularité existe plus fréquemment dans le *Daucus mauritanicus*, qui est aussi l'espèce la plus commune en Grèce ; néanmoins il n'est pas possible de décider la question d'une manière absolue.

Voici comment nous établirons la concordance synonymique de cette plante :

> Σταφυλῖνος ἄγριος, THEOPH.? *Hist. plantar.*, IX, 15 ; Σταφυλῖνος, ATHEN., lib. IX, 3 ; DIOSC., III, 59 ; Πᾶ βεζιρε, *Ross.* (*similis bryoniæ*), *teste* SPRENG., *in Diosc.*, p. 520.— *Pastinaca silvestris tenuifolia*, C. BAUH., p. 151 ; *Daucus sativus seu D. mauritanicus*, L., *Spec. plant.*, 345. — La carotte ordinaire, ou celle de Mauritanie.

152. — Page 210, ligne 21. *Alterum seritur radice vel semine, primo vere vel autumno.* Cet autre panais qui vient de semences, ou dont on plante les racines, est notre panais cultivé, *Pastinaca sativa*, L. C'est, suivant Sprengel (*Hist. Rei herb.*, I, 167), le σίσαρον de Dioscoride (II, 139). Nous examinerons tout-à-l'heure cette opinion.

153. — Page 212, ligne 4. *Hibiscum a pastinaca gracilitate distat.* Le père Hardouin pense que cet *hibiscum* est le panais

sauvage, *Pastinaca latifolia silvestris,* DODON., aujourd'hui réuni au panais cultivé, dont il ne diffère pas. Nous verrons ailleurs que Pline donne ce nom d'*hibiscum* à une plante différente. Les modernes ont établi parmi les malvacées un genre *hibiscus*.

154. — Page 212, ligne 6. *Est et quartum genus in eadem similitudine pastinacæ, etc.* Nous parlerons au livre XXV, chapitre 64, de la carotte et de ses variétés, distinguées seulement par la couleur des racines, qui sont jaunâtres, blanchâtres ou rougeâtres. Cf. plus haut la note 151, où nous disons quelque chose de cette ombellifère.

155 — XXVIII, page 212, ligne 11. *Siser et ipsum Tiberius princeps nobilitavit, flagitans omnibus annis e Germania.* Établissons d'abord la concordance synonymique de cette plante de la famille des ombellifères :

Σίσαρον, DIOSC., II, 139; GALEN., *de Simpl. medic. facult.*, lib. VII. — *Siser et Assyriæ radix*, HOR., lib. II, sat. 8, v. 9; VIRG., *Moret.*, v. 73; COLUM., XII, 116; PLIN., *loco comm.; Gerla*, HILDEG., II, 62; *Sium Sisarum*, L., *Spec. plant.*, 361. — Le chervis.

Il est assez généralement admis, on ne sait trop pourquoi, que cette plante est originaire de la Chine. Si cette opinion, que nous n'adoptons pas, était vraie, le chervis aurait pénétré de bonne heure, par la Tartarie, jusqu'aux limites de l'Europe, puisqu'au rapport de Pline, dans le passage cité, Tibère exigeait annuellement des Germains un tribut de chervis.

La description de Pline ne pourrait conduire à la détermination de son *sisèr* que par des inductions tirées des propriétés médicales, car il regarde cette plante comme diurétique, aphrodisiaque, analeptique et anti-mercurielle : *Urinam ciet..... et Venerem..... Præterea cordi convenire convalescentium, aut post multas vomitationes perquam utile. Heraclides contra argentum vivum dedit, et Veneri subinde offensanti, ægrisque se recolligentibus....* (liv. XX, chap. 17). Mais comme il n'y a pas de raison suffisante pour croire, avec Sprengel, que le *siser* de Pline diffère de celui de Columelle (*de Re rust.*, XI, 13), qui passe à bon droit pour

être le σίσαρον de Dioscoride (*loco cit.*), la critique peut marcher avec quelque certitude.

Le σίσαρον de Dioscoride et de Galien, qui n'en disent pas autre chose que Pline, ou moins encore, est représenté comme doué de qualités trop énergiques pour n'être, comme on l'a prétendu, que la carotte ou le panais. Il avait cependant une racine mangeable ; mais cette condition est remplie dans le *Sium Sisarum* de Linné, bien qu'il soit hors d'usage d'y chercher une substance alimentaire. Columelle est le premier auteur latin qui ait fait mention du *siser*. Nous avons mis dans notre synonymie, Virgile, qui en a parlé dans le vers 73 du *Moretum :*

Hic siser, et capiti nomen debentia porra.

Mais outre qu'il n'est point du tout prouvé que le *Moretum* soit de Virgile, nous devons avouer encore que plusieurs savans ont proposé de substituer dans ce vers, au mot *siser*, le mot *cicer*. Cf. au livre XXII, la note 81, sur l'*elaphoboscum*.

156.— Page 212, ligne 12. *Gelduba appellatur castellum Rheno impositum, ubi generositas præcipua.* On croit que Gelduba est Geld, près d'Unuys (Cf. TAC., *Hist.*, IV, p. 95 et suiv.).

157.— XXIX, page 212, ligne 22. *Brevior his est, sed torosior, amariorque inula, etc.* Les commentateurs sont d'accord pour voir dans cette plante notre aunée, *Inula Helenium*. Voici comment nous en établirons la concordance synonymique:

Ἑλένιον, HIPP., *Nat. mulier.*, 572 ; Πάναξ χειρώνιον? THEOPH., IX, 12 ; Ἑλένιον, DIOSC., I, 27, première espèce. — *Inula acida*, HOR., lib. II, sat. 2, v. 44 [1] ; *Inula amara*, EJUSD., lib. II, sat. 8, v. 51 [2] ; *Inula*, VIRG., *Moretum*, v. 72 ; VEGET., *Ars veter.*, III, 70 ; PALLAD., *Febr.*; *Inula tristis*, COLUM., X, 118 ; *Alant.*, ISID., *Hispalliens.*; *Inula Helenium*, L., *Spec. plant.*, 1236. — La grande aunée.

Enula campana est le nom sous lequel l'école de Salerne re-

[1] *Atque acidas mavult inulas*

[2] . . . . *Inulas ego primus amaras*
Monstravi incoquere.

commande cette racine que Pline nous dépeint comme plus courte, plus charnue, plus amère que celle du panais, et qui bien certainement est le premier *ἑλένιον* de Dioscoride (*loco cit.*). Quant à l'autre *ἑλένιον*, que le médecin Anasarque dit abonder en Égypte, dans le voisinage de la mer, c'est une plante toute différente, et dont Pline fait mention ailleurs sous le nom d'*helenium*; c'est le *Teucrium creticum*, labiée commune dans le midi de l'Europe (Cf. au livre XXI, la note 126).

L'aunée, comptée par les modernes au nombre des plantes officinales, était, comme on le voit, mise autrefois au rang des légumes. Pline dit que l'impératrice Julie en mangeait toute l'année. Pour lui ôter sa saveur amère, on avait soin de la confire. Malgré cette précaution, elle ne devait avoir rien d'agréable au goût, et il est probable qu'on attribuait à son usage quelque propriété salutaire. On ne doit pas s'étonner des épithètes qui lui sont prodiguées par les auteurs, et aucun moderne ne réclamera contre celle d'amère; on doit être surpris néanmoins de celle d'acide, qui ne donne aucune idée de sa saveur véritable.

158. — Page 214, ligne 1. *Pluribus modis austeritate victa gratiam invenit.* L'école de Salerne prescrit de confire l'aunée, soit dans de la saumure, qui lui donnerait un goût insupportable, soit dans le suc de rue, qui en ferait un véritable poison.

> Enula campana reddit præcordia sana,
> Cum succo rutæ succus si sumitur ejus,
> Affirmant ruptis quòd prosit potio talis.

Les pharmacopées modernes donnent la recette d'une conserve d'aunée maintenant inusitée : on la prépare avec la pulpe de la racine de cette plante, et une quantité déterminée de sucre. Tous les moyens donnés par Pline, pour confire cette plante, prouvent jusqu'à l'évidence que c'était plutôt un condiment qu'on voulait trouver en elle, qu'un véritable aliment. Columelle donne aussi quelques procédés pour confire l'aunée; ils diffèrent peu de ceux indiqués par notre auteur.

159. — Ligne 9. *Supervacuum ejus semen : quoniam oculis ex radice excisis.* Tous les procédés de culture, donnés par Pline

vers la fin de ce chapitre, ont été empruntés à Palladius et à Columelle : *Hoc mense* (*februario*) *inula seritur, quo canneta ponuntur. Seritur oculis, sicut calami....* (PALL., *de Re rust., in Febr.*, tit. 24.) : *Pastinaca, siser, atque inula convalescunt alte pastinato, et loco stercorato...... Inulam vero intervallo trium pedum seri convenit, quoniam vastos facit frutices* (COLUM., *de Re rust.*, XI, 3).

160. — XXX, page 214, ligne 16. *Proxima his est bulborum natura, quos Cato in primis serendos præcepit, celebrans Megaricos.* Les auteurs anciens ont parlé des bulbes dans une foule de leurs ouvrages ; mais aucun ne s'étant occupé à les décrire, il en résulte l'impossibilité d'arriver à la détermination fixe de ces plantes. Cependant les conjectures ne manquent point ; nous ne chercherons point à les reproduire, ni à les grossir de celles que nous pourrions donner ici. Il s'agit toutefois de diverses espèces d'*allium*, et sans doute de ceux qui n'ont pas une odeur trop désagréable, et dont on se sert encore de nos jours. L'*Allium Schœnoprasum*, connu sous le nom de ciboule, de civette, d'appétit, et qui croît presque spontanément dans le midi de l'Europe, semble fixer plus particulièrement l'attention. Nicandre, chez Athénée (liv. II, 25), cite avec éloge les bulbes de Mégare (Μεγαρῆας βολβούς). Ovide en parle comme d'un violent aphrodisiaque.

Daunius, an Libycis bulbus tibi missus ab oris,
An veniat Megaris : noxius omnis erit.
OVID., *Remed. amor.*, v. 797.

Quelques auteurs ont désigné pour la bulbe de Mégare l'ognon, *Allium Cepa*. Le pays de Mégare, disent-ils, était très-fertile en ognons, d'où était venu le proverbe, Μεγαρέων δάκρυα, larmes mégariennes, fausses larmes produites par l'action du suc de l'ognon. Nous ferons remarquer pourtant que l'ognon est connu des Latins sous le nom de *cœpa* et de *cœpula*, et des Grecs sous celui de κρόμμυον.

Voici quelle est la concordance synonymique de ces bulbes :

Βολβός, THEOPH., VII, 13 (dans le sens générique) ; Βολβός, NICAND., *de Ther.*, v. 881 ; Βολβὸς ἐδώδιμός, DIOSC.,

II, 200; ATHEN., II, 25; THEOPH. *apud* ATHEN., *loco citato*.— *Bulbus Megaricus*, COLUM., liv. X, v. 108; *Bulbus Libycus*, OVID., *Remed. amor.*, v. 797; et *Bulbus candidus*, EJUSD., *Art. am.*, II, 400; *Bulbi omne genus*, MART., IV, 46, XIII, 34, etc.; *Alliorum variæ species*, diverses espèces du genre *Allium*, notamment l'ognon, la ciboule, etc.

161.— Page 214, ligne 17. *Verum nobilissima est scilla.* Voici comment on peut établir la concordance synonymique de la scille :

اسقيل, ARABOR.—Σκίλλη et Σχῖνος, HIPP., *de Morb. mulier.*, II, 670; Σκύλλα, THEOPH., VII, 4; THEOCR., *Idyll.* V, v. 120; Σκίλλα, DIOSC., II, 202; Σκύλλα, NICAND., *de Ther.*, v. 881.— *Scilla*, VIRG., *Georg.*, III, 451; COLUM., 33 et 44; *Scilla maritima*. L., *Spec. plant.*, 442.— La scille maritime.

Cette plante, dont les propriétés énergiques étaient connues de l'antiquité, et dont la célébrité remonte si haut, que Pythagore avait, dit-on, écrit un livre entier sur ses propriétés médicales, est encore classée de nos jours parmi les substances les plus héroïques. Son nom grec, que les Arabes ont emprunté sous les formes *iskil*, *sikel*, *sikal*, paraît venir de σκύλλω, *noceo*.

161 *bis*.— Ligne 19. *Acetoque exacuendo.* Le vinaigre scillitique est un des médicamens les plus anciens et les plus énergiques. Pline dit ici seulement qu'il fortifie le vinaigre; cet auteur aurait dû dire qu'il en change entièrement les propriétés, car il le rend vomitif, et purge avec violence. On l'emploie encore de nos jours associé au miel.

162. — Ligne 20. *Duo genera medica : masculum albis foliis, femina nigris.* Les feuilles de la scille sont vertes dans toutes les variétés; aucune plante, d'ailleurs, n'a des feuilles noires. Par feuille, il faut entendre ici squamme, et, en effet, il existe deux variétés de scille, l'une à squammes blanches, et l'autre à squammes rouges; celle-ci est préférable : on les a qualifiées pendant long-temps de mâle et de femelle.

163. — Page 214, ligne 21. *Et tertium genus est cibis gratum, epimenidium vocatur.* C'est Théophraste (*Hist. plant.*, VII, 11) qui leur donne ce nom. Il est bien difficile de penser qu'il s'agisse ici d'une véritable scille ; toutes les variétés de la scille maritime ont les mêmes propriétés. Les squammes extérieures sont membraneuses et presque dépourvues d'amertume ; les moins actives sont situées au centre ; quoique succulentes et sucrées, aucune d'elles ne peut être mangée impunément.

164. — Page 216, ligne 4. *Sponte nascuntur copiosissime in Balearibus Ebusoque insulis, ac per Hispanias.* La scille abonde en effet dans les localités indiquées par Pline. Les côtes du détroit de Gibraltar et celles de la Méditerranée espagnole en sont couvertes, de manière à interdire dans beaucoup d'endroits la présence d'autres végétaux.

165. — Ligne 11. *Genera Græci hæc fecere : bulbinen, setanion, pythion, acrocorion, ægilopa, sisyrinchion.* Théophraste (*Hist. plant.*, VII, 11) s'exprime ainsi : Τὸ λευκόϊον, καὶ βολβίνη, καὶ ὁ πυθίων, καὶ κύϊξ, καὶ τρόπον τινὰ τὸ σισυρίγχιον. Nous nous dispenserons d'établir une discussion régulière sur chacune de ces plantes ; il nous suffira de donner brièvement leur concordance synonymique :

Βολβίνη, *Muscaria botryoïdes*, MILL., *Dict.*, nº 1. — Le muscari en grappe. Cf. pour le complément de cette note, le livre suivant, chapitre 40.

Ἀκροκόριον. Quelques critiques proposent de lire Ἀκροσκόροδον.

Αἰγίλωψ. On a donné ce nom a une graminée. On ne sait de quelle plante bulbeuse les Grecs veulent parler sous ce nom.

Κύϊξ. Quelque plante cypéracée, à racine bulbeuse ?

Πυθίων seu ὀπιτέων. Plante bulbeuse inconnue ; quelque espèce du genre *allium*, vraisemblablement.

Σισυρίγχιον, THEOPH., I, 16, 7, 13. — *Iris Sisyrinchium*, L., *Spec. plant.*, 590. — L'iris sisyrinchion, ou bermudienne.

Σετάνιον. Variété de l'ognon. —*Allium Cepa*, L., *Sp. pl.*, 431.

Λευκόϊον, Theoph., vi, 7. — *Leucoium vernum*, L., *Spec. pl.*, 414. — La nivéole printanière. Cf.

166. — Page 216, ligne 16. *Est inter genera et quod in Ægypto aron vocant.* Il est ici question de l'*Arum Colocasia*, L., *Spec. plant.*, 1368. Cf. sur cette plante célèbre la note 130, chap. 9, au livre 13, tom. ix, p. 150. La comparaison faite par Pline des feuilles de la colocase avec le *lapathum*, manque d'exactitude. Il sera très-incessamment question de cette plante. C'est à tort que notre auteur donne le nom de bulbe à la racine de la colocase ; c'est un tubercule.

170. — XXXI, page 218, ligne 5. *Hortensiis omnibus fere singulæ radices, ut raphano, betæ, apio, malvæ.* Cette énumération est copiée de Théophraste (*Hist. pl.*, i, 9) : Σχεδὸν δὲ καὶ λαχανωδῶν τὰ πλεῖστα μονόῤῥιζα· οἷον ῥάφανος, τεῦτλον, etc. Il ne faut pas prendre trop à la lettre l'expression de μονόῤῥιζα donnée dans cette phrase ; cela veut dire seulement que ces plantes ont une racine pivotante. Cf. parmi les notes du présent livre, savoir : sur le *raphanus*, la note 138 ; sur la betterave, la note 230 ; sur l'*apium*, la note 215 ; et sur la mauve, la note 104. Ce chapitre est presque littéralement traduit de Théophraste.

171. — Ligne 10. *Ocimo.* Cf. sur l'*ocimum*, la note 261, au livre xxi.

172.—Ligne 12. *Ut graminis....* Cf. sur le *gramen*, la note 254, au livre xxiv.

173. — Ligne 14. *Atriplex, et blitum....* Cf. sur l'*atriplex*, la note 209, au livre xx, chap. 83 ; et sur la bette, la note 234, au livre xx.

174. — Ligne 15. *Et bulbi, et cæpe, et allium.....* Cf. sur les *bulbi*, la note 160, au présent livre ; sur le *cæpa* et sur l'*allium*, les notes 183 et 194, même livre.

175.— Ligne 17. *Ut aspalax.* Aucun auteur n'a tenté de chercher à connaître à quelle plante il convenait de rapporter l'*aspalax ;* Théophraste est le seul auteur qui la nomme, et Pline,

qui en parle d'après l'auteur grec, n'en donne aucune description. Daléchamp veut qu'on lise, au lieu de *aspalax*, *asphodelum*; mais il ne dit pas sur quoi il fonde son opinion. Il semble naturel de lire *aspalax*, ἀσπάλαξ, comme dans le texte grec de l'*Historia plantarum* (VII, 11), ou *spalax*, si mieux on aime, comme le portent quelques manuscrits du même ouvrage. Poinsinet hasarde l'opinion suivante, que nous allons faire connaître. « *Spalax*, dit-il, signifie, dans le règne animal, une taupe, d'où s'est formé le mot *spalakia*, cécité; on peut conjecturer de là que *aspalax* doit signifier l'herbe aux aveugles, ou l'herbe aux taupes, c'est-à-dire la plante qui rend aveugle, ou peut-être au contraire l'herbe qui exclut ou guérit, ou bien encore celle qui ne souffre point de taupes dans son voisinage, surtout si l'on suppose que ce mot *aspalax* se compose de l'α privatif, et de *spalax*, taupe, car cet animal est l'emblème vivant de la cécité, etc. » Malheureusement, après avoir lu cette note sur l'*aspalax*, on n'y voit pas plus clair.

176. — Page 218, ligne 18. *Perdicium, crocum.* Cf. sur le *perdicium*, le livre XXII, note 40 : on pense que c'est notre pariétaire. Nous parlerons du *crocus* note 48 du livre XXI.

177. — Ligne 19. *Florent confertim serpyllum, abrotonum, rapi, raphani, menta, ruta.* Ces diverses plantes ne fleurissent pas toutes à la même époque; leurs fleurs ne se développent pas en même temps, et beaucoup d'autres végétaux fleurissent après elles. Toutes les assertions de Pline consignées ici sont donc fautives; c'est Théophraste (VII, 3) qui les lui a fournies. Cf. sur le *serpyllum*, la note 229, au livre XX.

178. — Ligne 20. *Ocimum autem particulatim et ab imo incipit.* Cela est vrai pour notre *Ocimum Basilicum*, et pour presque toutes les plantes dont l'inflorescence est ramassée en épi, en thyrse ou en sertule. L'*ocimum* de Pline n'est pas connu des modernes.

179. — Ligne 21. *Hoc et in heliotropio herba evenit.* Cf. sur cette plante la note 58, au livre XXII, chap. 19. L'inflorescence de cette borraginée, qui est connue des modernes sous le nom d'*Heliotropium europæum*, ne s'oppose point à l'observation faite ici par notre auteur d'après Théophraste (*Hist. pl.*, VII, 3).

180. — Page 218, ligne 23. *Folia cadunt a cacuminibus, origano, inulæ, et aliquando rutæ injuria læsæ.* Ces remarques empruntées à Théophraste (*loco cit.*), comme toutes celles qui sont consignées dans ce chapitre, manquent de justesse. Cf. sur l'*origanum,* le chapitre 67, au livre XX; sur l'*inula,* la note 157 du présent livre. Il sera question de la rue au chapitre 45 de ce même livre.

181. — Page 220, ligne 1. *Maxime concava sunt cæpæ, gethyo.* On pense que la plante nommée par Pline, d'après les auteurs grecs, *gethyum,* est la même chose que la ciboule, *Allium Schænoprasum.* Théophraste donne à cette espèce d'*allium* ce même nom de γήθυον, avec l'épithète ἀσφαλές. Sprengel décide qu'il s'agit de l'échalotte, ce qui nous semble peu probable; les feuilles de presque toutes les plantes de la famille des liliacées étant creusées plus ou moins profondément.

182. — XXXII, page 220, ligne 4. *Allium cæpasque inter deos in jurejurando habet Ægyptus.* L'ognon, qui était pour les Égyptiens l'objet d'un culte spécial, est connu des botanistes modernes sous le nom d'*Allium Cepa.* Les habitans de Péluze se distinguaient entre tous les habitans de l'Égypte par leur vénération pour ce légume. Ce n'était pas pourtant qu'ils eussent pour lui une affection particulière, c'était au contraire parce qu'ils avaient l'ail, l'ognon, la scille, etc., en horreur. Ils les croyaient nuisibles à la santé, redoutaient leur odeur, et les adoraient par le même préjugé superstitieux qui a fait adresser des hommages aux animaux nuisibles, tels que le crocodile, le serpent, etc. Les Pélusiens avaient élevé un temple où ils adoraient l'ognon marin, c'est-à-dire la scille. Cf. plus haut la note 161. Quelques savans ont prétendu que le nom de κρόμμυον, appliqué exclusivement à l'ognon, devait l'être à la scille. Cf. sur le culte des Égyptiens pour les plantes bulbeuses, M. de Paw, *Recherches sur les Égyptiens et sur les Chinois.*

183. — Ligne 5. *Cæpæ genera apud Græcos: Sardia, Samothracia. Alsidena, Setania, Schista, Ascalonia, ab oppido Judææ nominata.* Cette énumération est empruntée à Théophraste (*Hist. plant.*, VII, 4): Σάρδεια, Κνίδια, Σαμοθράκια, καὶ

πάλιν Σητάνια, καὶ Σχιστὰ, καὶ Ἀσκαλώνια. On ne peut se flatter d'arriver à la détermination précise de ces diverses espèces d'*allium*; l'*ascalonia* est rapportée avec quelque vraisemblance à notre *Allium Ascalonicum*, L. (*Spec. plant.*, 429), connu sous le nom d'échalotte. Pline est le seul auteur qui parle de l'ognon alsidénien.

Voici quelle est la concordance synonymique de l'ognon :

בצלים, *Nombr.*, II, v. 12. — *Κρόμμυον*, et ses variétés plus haut énumérées ; THEOPH., VII, 4 ; DIOSC., II, 181. — *Cepa rubens*, VIRG., *Moretum*, 84, COLUM., XII, 10 ; *Cœpa*, PLIN., *loco comm.* ; *Cœpula*, PALLAD., *Febr.*, 24 ; *Oct.*, 11 ; *Cepa*, CAROL. MAGN., *Capitul.*, 70 ; *Allium Cepa*, L., *Spec. pl.*, 431. — L'ognon des modernes.

184. — Page 220, ligne 7. *Omnibus etiam odor lacrymosus, et præcipue Cypriis, minime Gnidiis* [1]. De tous les ognons, celui qui détermine le larmoiement à un plus haut degré est notre ognon cultivé. On sait que le suc de ce bulbe contient une très-grande quantité d'acide acétique ; c'est cet acide qui agit principalement sur les membranes de l'œil.

185. — Ligne 9. *E cunctis Setania minima, excepta Tusculana, sed dulcis. Schista autem et Ascalonia condiuntur, etc.* L'ognon, comme toutes les plantes cultivées avec soin depuis long-temps et dans toutes sortes de terrains, a des variétés innombrables dans lesquelles rentrent probablement toutes celles énumérées par Pline dans ce chapitre. La plus petite des variétés est connue des horticulteurs sous le nom d'ognon blanc hâtif de Florence. Est-ce là le *cœpa Tusculana* ou *Setania?* nous ne suivrons pas plus loin ces comparaisons.

186. — Ligne 22. *Est et colorum differentia.* C'est par la couleur que l'on distingue principalement les variétés d'ognons ; ainsi on connaît un ognon rouge, blanc, jaune, pâle, etc.

187. — Page 222, ligne 4. *Apud nos duo prima genera. Unum condimentariæ, quam illi gethyon, nostri pallacanam vocant.* Tous

[1] Le poète Lucilius a dit, satire V :

Flebile cæpe simul lacrymosæque ordine tallæ.

les auteurs traduisent le mot *gethyon* par ciboule. Cf. plus haut la note 181. L'ognon à tête (*cœpa capitata*, Plin.) n'est autre chose que l'*Allium Cepa*. C'est avec raison que Pline dit que cette espèce se divise en plusieurs espèces secondaires, que les ognons ronds sont les meilleurs, que les rouges ont plus d'âcreté que les blancs. Il paraîtrait que les ognons d'Amiterne, *cœpa Amiternina*, rentreraient comme variété dans l'*Allium sativum*, ou dans l'*Allium Ascalonicum*, l'ail ou l'échalotte, puisque notre auteur dit qu'on plante leurs bulbes. Tout ce qu'on lit dans ce chapitre, et qui est relatif à la culture, est emprunté presque littéralement à Columelle (*de Re rust.*, xi, 3) et à Palladius (*in Febr.*, iii, tit. 24). Plusieurs des préceptes donnés par ces auteurs sont encore suivis de nos jours.

188. — XXXIII, page 224, ligne 5. *Et de porro in hac cognatione dici conveniat.* Ce *porrum* est sans doute notre porreau.

Voici comment nous établirons la concordance synonymique de cette plante :

פּצִיר, *Nombr.*, xi, 12. — Πράσον, Theoph., vii, 4; Πράσον κεφαλωτὸν, Diosc., ii, 179; Athen., ix, 13. — *Porrum capitatum*, Virg., *Copa*, 14; *Porrum capitatum*, Martial., xiii, 19; Colum., xi, 3; Plin., *loco comm.*; *Porrus*, Car. Magn., *Capitul.*; *Allium Porrum*, L., *Spec. plant.*, 423. — Le porreau.

Le porreau a dû le surnom grec de κεφαλωτὸν, employé par Dioscoride, au renflement du corps de sa bulbe. Un critique a censuré l'appréciation que nous faisons de cette épithète, et prétend qu'elle doit s'entendre de la forme globuleuse de l'assemblage des fleurs. Nous persistons néanmoins. En jardinage, la seule partie importante d'un végétal est la partie utile. La synonymie des anciens botanistes ne différait point de la tradition nominale populaire. Nos paysans nomment le bulbe de l'ail une tête d'ail. Pourquoi croire que les Grecs et les Latins aient procédé d'une autre manière? d'ailleurs, s'ils eussent donné l'épithète de κεφαλωτὸν et de *capitatum* à l'assemblage des fleurs, ils eussent pu l'appliquer à presque toutes les espèces d'*allium* dont les fleurs sont rassemblées en tête.

189.— Page 224, ligne 5. *Præsertim quum sectivo nuper auctoritatem dederit princeps Nero, etc.* Quoiqu'on ne puisse nier que le porreau contienne une assez grande quantité de mucilage, il est douteux qu'il agisse avec efficacité sur la voix. Un grand nombre de personnes néanmoins, partageant ce préjugé favorable au porreau, et mis en crédit par Pline, ont pour ce légume toute la ferveur de Néron, et ne doutent pas que son usage prolongé ne rende la voix plus nette et plus pure. On voit par cet exemple combien les préjugés sont tenaces.

190.— Ligne 9. *Si sectivum facere libuit, densius.* Il est d'usage chez un grand nombre d'horticulteurs de couper les feuilles du porreau, afin de faire grossir la tige. Cette opération, plus nuisible qu'utile, se pratique sur toutes les espèces, de sorte qu'il n'est pas possible d'arriver à la variété dont veut parler Pline. Ce *porrum sectivum* est le *porrum sectile* de Juvénal (*Sat.* III, v. 278), le *porrum sectile* et *Tarentinum* de Martial, dans ces vers :

Fila Tarentini graviter redolentia porri
Edisti quoties, oscula clausa dato.
Epigr., lib. XIII, v. 18.

et dans celui-ci :

In quibus est lactuca sidens, et sectile porrum.
Epigr., lib. X, v. 48.

Les Grecs le connaissaient sous le nom de γηθυλλίς. Columelle (*de Re rust.*, XI, 3) en parle en ces termes : *Porrum si sectivum facere velis, densius satum præceperunt priores relinqui, et ita quum increverit, secari, etc.*

191.— Ligne 19. *Laudatissimus in Ægypto, mox Ostiæ, atque Ariciæ.* Martial (liv. XIII, épigr. 19) mentionne les porreaux d'Aricie :

Mittit præcipuos nemoralis Aricia porros,
In niveo virides stipite cerne comas.

192.— Page 226, ligne 1. *Sectivi duo genera : herbaceum folio incisuris ejus evidentibus, etc.* Les variétés de porreaux que la culture a produits sont si nombreuses, que les horticulteurs dédaignent de les signaler. Les deux espèces que l'on cultive le

plus fréquemment dans les environs de Paris sont distinguées par la longueur de leurs feuilles, ce qui les a fait qualifier de porreaux courts et de porreaux longs. Il semblerait que la première espèce mentionnée par Pline doive se rapporter au porreau à l'état sauvage. Il est si commun en Espagne, qu'il porte le plus grand préjudice aux cultures.

193. — Page 226, ligne 4. *Fama est, Melam equestris ordinis, reum ex procuratione a Tiberio principe accersitum, etc.* Le suc de porreau est inoffensif. Pline paraît pencher à croire le contraire. Le père Hardouin a soin d'avertir qu'il ne s'agit pas dans cette phrase de Pomponius Mela, géographe célèbre.

194. — XXXIV, page 226, ligne 11. *Allium ad multa ruris præcipue medicamenta prodesse creditur.* Tout ce que Pline dit dans ce chapitre peut se rapporter très-bien à notre ail cultivé, *Allium sativum*, L.

Voici la concordance synonymique de cette plante :

Σκόροδον, ARISTOPH., *in Plut.*; XENOPH., *Symp.*; THEOPH., VII, 4; DIOSC., II, 165. — *Allium spissis fibris*, VIRG., *Moret.*, v. 88; *Ecl.* II, 11; HORAT., *Carm.*, lib. V, 3; MART., *Epigr.* XII, 32; *Allium grave*, OVID., *Art. am.*, I, 221; *A. flebile*, EJUSD., *id.*, v. 413; PLIN., *loco comm.*; PALLAD., *Januar.*, 14; *Allium sativum*, L., *Spec. plant.*, 425. — L'ail cultivé.

Rien de plus varié que le rôle de l'ail dans les usages domestiques des peuples ; rien de plus singulier que l'estime qu'on avait pour ce bulbe, adoré avec les autres *allium* en Égypte, ainsi que Pline nous l'apprend, et banni de la table des gens délicats à Rome. Il a inspiré une ode tout entière à Horace, qui s'écrie :

Parentis olim si quis impia manu
Senile guttur fregerit :
Edat cicutis allium nocentius.
O dura messorum ilia !

Les peuples modernes ne l'estiment guère plus que les anciens, et nos Apicius le dédaignent tout-à-fait. Les soldats romains,

les moissonneurs, les marins en faisaient un usage fréquent. (Cf. PLAUT., *in Pœnul.*, v. 5, 54; ARISTOPH., *Arach.*, I, 4, 10; VIRG., *loco citato.*) Galien (*Méth. méd.*, XII, 18) appelle l'ail, la thériaque des paysans. On lui attribuait autrefois de grandes vertus prophylactiques; il en est de même aujourd'hui. Æmilius Macer lui accorde des propriétés actives pour neutraliser le venin des serpens:

Hæc ideo miscere cibis messoribus est mos,
Ut si forte sopor fessos depresserit artus,
Anguibus a nocuis tuti requiescere possint.

Les personnes qui avaient mangé de l'ail ne pouvaient pas entrer dans le temple de la mère des dieux; cependant on le faisait manger aux personnes qui voulaient se purifier de quelque crime.

Hinc grandes Galli, et cum sistro lusca sacerdos,
Incussere deos inflantes corpora, si non
Prædictum ter mane caput gustaveris alli.

PERS., *Sat.* v, v. 186.

Les peuples méridionaux éprouvent le besoin d'exciter quelquefois les forces digestives de l'estomac; aussi l'ail est-il plus estimé chez eux que dans le Nord. On ne doit donc pas s'étonner que ce bulbe ait trouvé un défenseur dans un poète méridional; il est douteux néanmoins que l'on préfère jamais les vers de la défense à ceux de l'attaque, et que le poète français Marcellus fasse oublier le poète Horace.

195.—Page 226, ligne 19. *Allium Cyprium, alii antiscorodon, etc.* Théophraste dit que cette espèce est la plus grande de toutes: Καὶ μεγέθει, καὶ μικρότητι. Καὶ γὰρ τῷ μεγέθει γένος τι διαφέρον ἐστὶ, μάλιστα δὲ τὸ Κύπριον καλούμενον τοιοῦτον (*Hist. plant.*, VII, 4).

196.—Page 228, ligne 2. *Quidam ulpicum, et allium in plano seri vetant, etc.* Poinsinet fait dériver ce mot *ulpicum* de *ulvicum*, ou *ulpicum, ab ulva spumosa*. Columelle en parle (*in Hort.*, v. 115):

Alliaque infractis spicis et olentia late
Ulpica..............

et livre XI, chapitre 3: *Ulpicum, quod quidam allium puni-*

cum vocant, Græci autem ἀφροσκόροδον appellant, longe majoris est incrementi quam allium...... habet velut allium plures cohærentes spicas, etc.

197.—Page 228, ligne 4. *Inter grana digiti interesse debent, etc.* Columelle (*loco cit.*), Palladius (*de Re rust., in Novemb.*, tit. 6), l'auteur des *Géoponiques* (liv. XII, chap. 30), sont les auteurs anciens qui ont fourni à Pline tout ce qui a rapport à la culture de cette liliacée. Il a aussi puisé chez Théophraste (*Hist. plant.*, VII, 4).

198.—Page 230, ligne 4. *Allium est et in arvis sponte nascens, alum hoc vocant.* Voici la concordance synonymique de cet *allium* :

> Ὀφιοσκόροδον, GALEN., *de Facult. simpl.*, VII, p. 280; DIOSC., II, 182.—*Allium arvense alum dictum*, PLIN., *loco comm.; Allium silvestre tenuifolium*, DODON.? *teste Harduin.; Allium oleraceum*, L., *Spec. plant.*, 429. — L'ail des cultures.

Il est superflu de prévenir nos lecteurs que le moyen donné par Pline pour éloigner les oiseaux incommodes des champs, n'aurait aucune efficacité.

199. — Ligne 9. *Est et silvestre, quod ursinum vocant, odore molli, capite prætenui, foliis grandibus.* Il n'y a aucune difficulté de reconnaître dans cet *allium* l'espèce qui, parmi nous, a conservé l'épithète d'*ursinum*, *Allium ursinum*, L., *Spec. pl.*, 431; ses feuilles sont en effet assez larges, et ses fleurs assez grandes, mais peu nombreuses. Quant à l'odeur que Pline dit être très-peu prononcée, elle l'est au contraire beaucoup : cet *allium* infecte même le lait des animaux qui le mangent; il est commun dans presque toute la France.

200. — XXXV, page 230, ligne 12. *In horto satorum celerrime nascuntur ocimum, blitum, napus, eruca, etc.* Cf. sur la germination des graines, et le temps qu'elles mettent à lever, la note 89, au livre XVIII. Nous ferons remarquer que ce chapitre est presque entièrement traduit de Théophraste (*Hist. pl.*,

VII, 1). Toutes les plantes ici énumérées ont été précédemment examinées, ou le seront bientôt. Cf. sur le *napus*, la note 204, au livre précédent; sur l'*eruca*, le chapitre 49 du même livre. Pline traitera de l'aneth livre XX, chapitre 74; du *lactuca*, de la coriandre et de la *cunila*, même livre, chapitres 24, 64 et 82.

201. — Page 232, ligne 1. *Aliquid et seminum ætas confert, quoniam recentiora maturius gignuntur.* Pline puise toujours chez Théophraste (VII, 2 et 3). Les idées physiologiques émises dans ce chapitre, ayant rapport à la germination des graines, sont en général fondées sur une saine observation. Il est vrai que certaines graines ne gardent pas indéfiniment leur faculté germinatrice; les unes la perdent rapidement, les autres au contraire la conservent fort long-temps; les graines à périsperme huileux, moins facilement que les graines à périsperme farineux. Celles qui sont renfermées dans des capsules ou dans des gousses résistent mieux que les autres à l'action du temps. Nous avons déjà traité ces diverses questions ailleurs. Cf. la note 307, livre XVIII.

202. — Ligne 4. *Mirum in betæ semine: non enim totum eodem anno gignit, sed aliquid sequente, aliquid tertio.* Cette observation repose sur un fait mensonger. Il n'est pas possible qu'une plante acquière une deuxième année, la faculté de germer, qu'elle n'aurait pas eu la première.

203. — Ligne 9. *Hæc enim semel sata pluribus annis restibili fertilitate proveniunt.* Quiconque s'est livré à la culture des plantes a pu s'assurer par lui-même de la vérité du fait énoncé par Pline. Seulement il faut étendre beaucoup les exemples que cite cet auteur et qu'il trouve seulement dans l'ache, le porreau et la ciboule. On cite parmi les faits les plus curieux relatifs à la conservation des graines dans le sein de la terre, l'exemple d'un champ de seigle qui fut recouvert subitement, après les semailles, par un glacier, et qui germa aussitôt que la masse de glace eut disparu, ce qui n'arriva qu'au bout de cinquante ans. Ayant été nous-mêmes chargés de diriger un jardin botanique dont quelques planches étaient restées incultes pendant plusieurs années, nous fûmes fort surpris d'y voir naître, après avoir fait bêcher profondément la terre, plusieurs espèces de plantes exotiques qui

avaient vécu précédemment dans ce jardin. De pareils exemples pourraient être multipliés à l'infini.

204. — XXXVI, page 232, ligne 18. *Nihil ocimo fecundius : cum maledictis ac probris serendum præcipiunt ; ut lætius proveniat, sato pavitur terra.* Nous avons dit ailleurs que sous le nom d'*ocimum*, les anciens désignaient deux plantes différentes, dont l'une était une légumineuse. Ce n'est point de cette dernière qu'il est sans doute ici question, ni même de l'*Ocimum Basilicum*, dont l'odeur est délicieuse. On assure la germination de plusieurs graines en foulant la terre qui les a reçues. Columelle (*de Re rust.*, liv. XI, chap. 3) recommande cette pratique en ces termes: *Fere etiam his diebus ocima seruntur, quorum quum semen obrutum est diligenter, inculcatur pavicula vel cylindro : nam si terram suspensam relinquas, plerumque corrumpitur.* Il est bon d'employer le moyen indiqué dans ce passage lorsque l'on fait des semis dans une terre légère.

205. — Ligne 20. *Et cuminum qui serunt, precantur ne exeat.* Cf. Théophraste (*de Re rust.*, liv. IX, chap. 9). On doit entendre cette phrase dans ce sens : le cumin lève avec tant de facilité que, quelle que soit la petite quantité de semence mise en terre, il en lève toujours plus qu'il n'en est besoin.

206. — Page 234, ligne 1. *Ita certe porrum et allium serunt in laciniis colligatum.* On néglige la précaution indiquée dans cette phrase, comme tout-à-fait superflue. Columelle la recommande en ces termes : *Quod si quis velit apium lati folii facere, quantum seminis possunt tres digiti comprehendere, raro linteolo illiget, et ita in areolas dispositum relegat.*

207. — Ligne 5. *Nascuntur autem omnia aut semine, aut avulsione..... et surculo : ut ruta, origanum, ocimum.* La rue et l'origan, étant des plantes vivaces, peuvent se reproduire de boutures, quoique difficilement. Quant à l'*ocimum*, s'il était vrai que ce fût notre *Ocimum Basilicum*, il ne pourrait se multiplier ainsi, puisque c'est une plante annuelle; mais nous n'adoptons pas ici l'opinion des commentateurs. *Voyez* sur cette question la note 261, au livre XXI, et au livre XVIII la note 274.

208. — Ligne 11. *Caule reciso fere quidem omnia regerminant,*

exceptis quæ non scabrum caulem habent : et in usum vero ocimum, raphanus, lactuca. Pline, en mettant dans l'exception de la regle qu'il établit, les plantes dont les tiges sont lisses, a eu probablement en vue les monocotylédones ; autrement son assertion serait fautive. Plusieurs plantes vivaces dont les tiges sont lisses, peuvent repousser quand elles ont été coupées. La laitue n'est pas dans ce cas, elle périt alors. Quant à l'*ocimum*, si nous raisonnons toujours dans l'hypothèse que ce soit bien là l'*Ocimum Basilicum*, ce qui est plus que douteux, il ne repousse plus quand il a été coupé.

209. — XXXVII, page 234, ligne 21. *Singula genera sunt ocimo, lapatho, blito, nasturtio, erucæ, atriplici, coriandro, anetho.* Par *singula genera*, il faut entendre *singula varietas;* le mot *genera* n'avait pas, à l'époque où Pline écrivait, la signification que les botanistes lui ont donnée plus tard. Toutes les plantes énumérées dans ce chapitre et dans les suivans ont été l'objet d'un examen spécial dans les livres précédens ; un grand nombre d'entre elles seront décrites dans le livre XX.

210. — Page 236, ligne 1. *Rutam furtivam tantum provenire fertilius putant.* C'est ici comme on voit le contraire du dicton beaucoup plus moral : *Bien volé ne profite jamais.* Palladius (*in Mart.*, tit. 9) a peut-être emprunté à notre auteur cette observation puérile. Voici comment il s'exprime : *Hoc mense ruta seritur... sed, ut asserunt, melius furtiva proveniet.*

211. — Ligne 8. *Id enim quod sponte in humidis nascitur helioselinum vocatur.* Voici la phrase de Théophraste (VII, 6), car Pline n'est ici que traducteur : Τὸ μὲν γὰρ ἐλειοσέλινον, τὸ παρὰ τοὺς ὀχετοὺς καὶ ἐν τοῖς ἕλεσι φυόμενον, μονόφυλλόν τε καὶ οὐ δασὺ γίνεται. Cette ombellifère n'est point monophylle. Palladius (*in Aprili*, tit. 3) interprète bien mieux Théophraste. Voici ce qu'il dit : *Helioselinon molli folio, et caule tenero, quod nascitur in lacunis, et hipposelinon durius austeriusque..*

Voici comment on peut établir la concordance synonymique de cette plante :

Σέλινον ἕλειον, HIPP., *Affect.*, 529 ; Ἐλειοσέλινον, THEOPH., *Hist. plantar.*, VII, 6 ; Ἐλειοσέλινον, DIOSC., III, 75. —

Helioselinum, Plin., *loco comm.*; Pallad., *in Aprili*, tit. 3; *Apium viride*, Virg., *Georg.*, iv, 121; *A. amarum*, Ejusd., *Ecl.* vi, 68; *Apium*, Colum., xi, 3; Plin., xx, 44; *Apium graveolens*, L., *Spec. plant.*, 379. — L'ache à odeur forte.

Cf. au livre présent, la note 215.

212. — Page 236, ligne 9. *Uno folio, nec hirsutum.* Pline a lu par erreur dans Théophraste μονόφυλλον, à une seule feuille, au lieu de μανόφυλλον, qui a peu de feuilles, *raris foliis*, ou des feuilles molles. Palladius n'a point commis cette faute. Cf. la note précédente.

213. — *Rursus in siccis hipposelinum, pluribus foliis, simile helioselino.* S'il faut en croire le père Hardouin, cette plante est le persil de Macédoine, *Bubon Macedonicum*, L., *Spec. pl.*, 364. Nous devons convenir, en présentant cette indication, que nous avons bien peu de données pour décider si le père Hardouin a raison. Sprengel (*Hist. Rei herb.*, i, 39 et suiv.) a indiqué de préférence, d'après C. Bauhin (*Pin.*, 254), le *Smyrnium Olusatrum.* L'autorité de ce célèbre botaniste nous fait ranger à cette opinion contre celle du père Hardouin.

Nous établirons donc comme il suit la concordance synonymique de cette plante:

Ἱπποσέλινον, Hipp. *Morb. mulier.*, i, 603; Arist., *Probl.*, xx, 7; Theoph., *Hist. plant*, vii, 6; Diosc., iii, 78. — *Hipposelinum*, Plin., *loco comm.*; *Atrum olus*, Colum., xi, 3; *Olisatum*, Carol. Magn., *Capit.*; *Smyrnium Olusatrum*, L., *Spec. plant.*, 376. — Le maceron commun.

214.— Ligne 10. *Tertium est, oreoselinum, cicutæ foliis, radice tenui, semine anethi, minutiore tantum.* Les commentateurs ont désigné pour cette plante l'ὀρεοσέλινον de Théophraste (*Hist. plant.*, vii, 6), le *laserpitium formosum* de Wildenow; mais cette désignation est encore plus hasardée que la précédente. Anguillara pensait que ce devait être le persil, et sans doute le persil sauvage. Sprengel (*Hist. Rei herb.*, tom. i, p. 365) a pensé que l'ὀρεοσέλινον de Dioscoride (iii, 76) était le *Selinum*

Oreoselinum de Linné, suivant en cela l'opinion des auteurs du moyen âge. L'obscurité de la matière ne nous permet pas d'émettre notre opinion.

215. — Page 236, ligne 12. *Et sativi autem differentiæ in folio denso, crispo, aut rariore et leviore.* Il est assez vraisemblable que cette plante est notre persil cultivé, *Apium Petroselinum*, L. Peut-être Virgile, en donnant à son *apium* les épithètes d'*amarum*, de *gracile*, de *viride* (*Ecl.*, VI, 68; *Géorg.*, IV, 121), a-t-il voulu parler de cette même plante, dont il indique la localité au bord des eaux; le persil croît en effet près des ruisseaux qui descendent des montagnes. Il est vert, et d'un vert plus agréable que celui de l'ache, dont l'odeur et la saveur sont tellement fortes et désagréables, que les anciens ne pouvaient plus mal choisir pour l'ornement de leurs repas. Le persil est amer et résiste au froid bien mieux que l'ache, ce qui justifie Horace, qui lui a donné l'épithète de *vivax*. Nous avons conservé la coutume d'orner nos mets de persil, et peut-être cette pratique nous vient-elle des anciens. Ce qui fortifie cette opinion, qui veut que l'*apium* de Virgile et d'Horace soit bien le même que celui de Pline, c'est qu'il est douteux que les Latins aient pu admettre dans leurs festins l'ache, qu'ils regardaient comme une plante funèbre et d'un mauvais augure. Suidas dit positivement que l'ache indiquait le deuil et les larmes, ce qui faisait dire d'un malade désespéré : « Il n'a plus besoin que d'ache. » Cf. ERASMI *Adagia*.

Venons-en maintenant à la synonymie du persil :

Σέλινον ἥμερον, HIPP. ; Σέλινον, THEOPH., *Hist. plant.*, VII, 6 ; Σέλινον κηπαῖον, DIOSC., III, 74 ; Σέλινον, NICAND., *Alexiph.*, v. 602. — *Apium amarum*, VIRG., *Eclog.* VI, 68 ; *viride*, *Georg.*, IV, 121 ; *gracile*, *Moret.*, v. 89 ; *Apium vivax*, HOR., *Carm.*, lib. I, 31 ; PLIN., *loco comm.* ; *Apium Petroselinum*, L., *Spec. plant.*, 379. — Le persil.

L'étymologie du mot *apium* est tirée de la localité où cette plante croît de préférence ; car, suivant Bullé, *apium* vient d'*apon*, eau, en celtique. Le mot français *ache* aurait une étymologie sem-

blable, *aches* étant, en celtique, le représentant de notre mot *ruisseau*.

216. — XXXVIII, page 236, ligne 18. *Lactucæ Græci tria fecere genera.* Avant d'arriver à la détermination des espèces, donnons la concordance synonymique de la *lactuca*, considérée comme genre :

Θριδακίνη, THEOPH., *Hist. pl.*, I, 16, VII, 4, et variétés ; Θριδάκινος, GALEN., *de Fac. alim.*, II, p. 626 ; Θρίδαξ ἥμερος, DIOSC., II, 165 ; ATHEN., II, 32. — *Lactuca*, MART., XIII, 14 ; VIRG., *Moret.*, 76 ; HORAT., lib. II, *sat.* 4, v. 59 ; *sat.* 8, v. 8 ; PLIN., *loco comm.* ; PALLAD., *Januar.*, tit. 14 ; COLUM., X, 181, etc. ; *Lactuca sativa*, L., *Spec. plant.*, 1118. — La laitue.

Les Grecs différaient, comme on voit, dans la manière d'écrire le mot *laitue*, qu'ils écrivaient θρίδαξ, θριδακίνη et θριδάκινος ; Hipponax l'appelle τετρακίνη ; Nicandre de Colophone dit, dans ses *Gloses*, qu'on appelle *Brinthis*, en Chypre, la laitue, sous les feuilles de laquelle Adonis s'était caché lorsqu'il fut tué par un sanglier. Les anciens attribuaient à la laitue les mêmes propriétés que nous lui reconnaissons encore ; Amphis (*apud* Athen., *loco cit.*) lui attribue des vertus antiaphrodisiaques ; Eubulus dit la même chose. Ses propriétés somnifères leur avaient été indiquées, et ils la croyaient un très-bon aliment pour les malades, parce qu'elle est très-peu nourrissante.

Théophraste (*Hist. plant.*, *loco cit.*) divise les diverses sortes de laitues comme il suit : γένη δὲ λευκῆς ἐστιν ἄλλα τρία, τό τε πλατύκαυλον, καὶ στρογγυλόκαυλον, καὶ τρίτον Λακωνικόν. Dioscoride (II, 165 et 166) ne distingue que deux espèces de laitues, θρίδαξ ἥμερος et θρίδαξ ἄγρια. Pline a jeté, comme on le voit, beaucoup de vague dans la distinction qu'il essaie de donner des différentes espèces de laitues ; il adopte d'abord la division donnée par Théophraste, puis il arrive à d'autres distinctions évidemment fournies par les horticulteurs de son temps. Columelle (X, v. 182) établit ses espèces sur la couleur, mais les modernes ont formé les leurs sur la forme de la feuille, plane ou

frisée, et sur les changemens que la culture, qui parvient à les étioler plus ou moins, détermine. La dimension et la couleur ont fourni aussi quelques caractères spécifiques. (*Voyez* la note suiv.)

217. — Page 236, ligne 18. *Unum lati caulis, adeo ut ostiola olitoria ex his factitari prodiderint.* Théophraste (*loco cit.*) parle de cette espèce de laitue, dont il est difficile d'admettre l'existence : Τῶν δὲ Πλατείων οὕτω τινὲς πλατύκαυλοι γίνονται, ὥστ' ἐνίους φασὶ καὶ θύραις χρῆσθαι κηπουρικαῖς. Si Pline ne nous disait pas que cette espèce a des feuilles étroites, et que ces feuilles fussent proportionnées à la tige, on serait tenté de la désigner comme celle à laquelle se rapporte la fable des Grecs relative à Adonis. Cf. la note précédente. Il est presque superflu de dire qu'aucune variété de laitue ne fournit une tige aussi démesurément large que le ferait supposer l'usage auquel on l'employait. Les laitues romaines, ou chicons, sont plus longues que les autres ; elles s'élèvent quelquefois jusqu'à quinze et dix-huit pouces, feuilles et tiges.

La laitue à tige ronde, dont Pline parle plus loin, ne peut être rapportée à une variété distincte, toutes les laitues ayant des tiges arrondies. Quant à la troisième espèce, que Pline qualifie de sessile, et qu'il appelle *Lactuca laconica*, on serait tenté de la rapporter à nos laitues pommées, dont quelques variétés sont presque dépourvues de tige, et comme assises sur le sol, mais le père Hardouin a décidé qu'il ne fallait pas la rapprocher de cette variété ; toutefois il ne dit pas les raisons qui pouvaient étayer cette opinion. Les Grecs nommaient cette laitue χαμαίζηλον. Martial en fait mention livre III, épigr. 47.

218. — Page 238, ligne 1. *Alii colore, et tempore satus, genera discrevere.* Columelle est l'auteur latin qui a surtout distingué les espèces de laitues d'après leur couleur ; les modernes ont fait de même. Nous avons des laitues brunes et des laitues noires, auxquelles on peut rapporter les laitues précoces mentionnées plus loin par notre auteur : *Esse enim nigras, quarum semen mense januario seratur ;* des laitues blanches ou blondes, et c'est le plus grand nombre ; d'autres rouges et sanguines, qui probablement étaient connues des Latins : *Albas, quarum martio : rubentes, quarum aprili ;* des laitues purpurines, des laitues fri-

sées, les unes ayant les feuilles longues, et les autres ayant les feuilles larges: *Purpureas, crispas, Cappadocas, Græcas. Longioris has folii..... præterea longi et angusti, etc.*

219.—Page 238, ligne 6. *Cappadocas* (*lactucas*). Martial donne aux laitues de Cappadoce (liv. v, 79) l'épithète de *viles*. Columelle les décrit en ces termes, liv. x, 186:

> Tertia, quæ spisso, sed puro vertice pallet,
> Hæc sua Cappadocæ servat cognomina gentis.

Cf. le même auteur, liv. xi, chap. 3.

220.—Ligne 8. *Pessimum autem genus cum exprobratione amaritudinis appellavere picrida.* Ces laitues amères sortent peut-être du genre *lactuca*. Au reste, toutes les laitues ont une saveur amère plus ou moins prononcée, que les efforts de la culture tendent à faire disparaître. Peut-être aussi faut-il réunir cette sorte de laitue à la laitue vireuse, *Lactuca virosa*, dont nous allons parler incessamment.

221.—Ligne 9. *Est etiamnum alia distinctio atræ, quæ meconis vocatur, a copia lactis soporiferi, quamquam omnes somnum parere creduntur.* C'est là vraisemblablement la laitue vireuse, que l'on a peut-être confondue avec la laitue sauvage, *Lactuca silvestris*. Elle était connue de Dioscoride (ii, 166) sous le nom de θρίδαξ ἄγρια. Sa saveur est âcre et amère. Le suc propre, qui est très-abondant, agit énergiquement et à la manière des poisons narcotiques. Il peut, dans certains cas, remplacer l'opium; il ne faut donc pas s'étonner du nom de μήκων qui lui a été donné par les auteurs. Lorsque Pline dit qu'on n'estimait autrefois en Italie que cette sorte de laitue, il sous-entend nécessairement que c'était dans les usages médicinaux. Nous avons déjà dit dans les notes précédentes que les anciens connaissaient les propriétés somnifères de la laitue. Galien (*de Fac. alim.*, ii, 40) dit en avoir éprouvé lui-même les bons effets. Dioscoride (*loco cit.*) recommande l'une et l'autre laitue dans le même but, et les médecins modernes reconnaissent au suc propre de la laitue cultivée des propriétés calmantes qui l'ont fait introduire dans la matière médicale sous les noms de *lactucarium* et de *thridace*.

222.—Page 238, ligne 13. *Et ideo lactucæ nomen adeptæ*. Palladius a dit (*Januar.*, tit. 14) : *Lactuca dicta est quod abundantia lactis exuberet*.

223.— *Purpuream maximæ radicis, Cæcilianam vocant*. C. Metellus, qui fut consul durant la première guerre Punique, l'an de Rome 503, a donné son nom à cette laitue, témoin ce vers de Columelle :

.... Cæcilii de nomine dicta Metelli.

COLUM., *Hortul.*, X, v. 184.

224.— Ligne 14. *Rotundam vero ac minima radice, latis foliis, astytida : quidamque eunuchion*. Quelques manuscrits portent à tort *astylida*. Athénée (II, 32) donne à ce mot une signification qui ne permet pas de lire autrement que *astytida*, ce qui veut dire, *qui rend stérile*. L'auteur des *Géoponiques* (XII, 13) et Eustathius sur l'*Iliade* (p. 849, 862 et 1293), confirment cette leçon. Les pythagoriciens la nommaient, dans le même sens, *εὔνουχον*, *quoniam hæc maxime refragetur Veneri*. L'*astylis* est une sorte de gui, nommé par Théophraste (*de Causis*, III, 16) *στελίς*. Cf. au livre XVI, la note 449.

225.— Ligne 19. *Divus certe Augustus lactuca conservatus in ægritudine fertur prudentia Musæ medici, etc.* Dion (lib. LIX) et Suétone (c. 81) nous apprennent qu'Auguste eut cette maladie l'an de Rome 731. Une souscription publique fut ouverte à l'effet d'ériger une statue à Musa, qui le guérit; elle fut placée en face de celle d'Esculape. (Cf. SUET., *Vit. Aug.*, c. 59.)

226. — Ligne 21. *In tantum recepta commendatione, ut servari etiam in alienos menses eas oxymelite repertum sit*. L'oxymel, indiqué dans ce passage pour la conservation de la laitue, et la saumure recommandée par Dioscoride (II, 165), sont deux liquides très-peu propres à conserver à la laitue les propriétés médicinales ou alimentaires. Il n'en est, au reste, aucun qui puisse servir à cet usage.

227. — XXXIX, page 240, ligne 4. *Neque ex eodem genere possunt dici, neque ex alio intubi, etc.* Nous trouvons ici Pline d'accord avec les auteurs modernes. La chicorée fait effecti-

vement partie de la même famille que la laitue. Il est faux que cette dernière plante passe moins bien l'hiver que la chicorée; car toutes les laitues sont annuelles, à l'exception d'une seule espèce qui est vivace, et nommée, à cause de cette particularité, *lactuca perennis*. Si la remarque de Pline était vraie, il faudrait nécessairement supposer que, sous le nom de laitue, les anciens entendaient parler de plusieurs lactucées étrangères au genre *lactuca*. Nous ferons remarquer que les tiges de la chicorée ont une amertume encore plus intense que les feuilles; c'est une nourriture peu estimée.

228. — Page 240, ligne 7. *Est et erraticum intubum, quod in Ægypto cichorium vocant, etc.* Cette plante, originaire d'Égypte, apporta en Europe son nom copte, qui devint en grec κιχώριον ou κιχώρη, et dont on se servit pour distinguer l'espèce sauvage du genre σέρις. Les Arabes l'ont de même adopté sous la forme *chikourieh* (Forsk., 72, *Gloss. botan.*, p. 113). Nous parlerons de l'une et de l'autre chicorée au livre suivant, chapitre 29.

229. — Ligne 12. *Seruntur lactucæ anno toto lætis et riguis, etc.* Nos horticulteurs sèment la laitue avant l'hiver, pour en avoir au premier printemps; on fait aussi des semis dans le courant de février et pendant toute la belle saison. Elle veut un terrain fertile, mais l'excès du fumier lui est nuisible. Quand on désire que la laitue *pomme*, on supprime quelquefois la tige qui est au centre, et on lie les feuilles; celles-ci reçoivent, indépendamment des sucs nourriciers qui leur étaient destinés, ceux qui devaient servir à la tige, et elles prennent plus d'accroissement. Nous répéterons ici que les laitues, après avoir été coupées, bien loin de s'accroître, ne donnent plus que quelques rameaux latéraux chétifs. Les anciens connaissaient sous le nom de laitue des plantes sans doute fort différentes. Au reste, tous les procédés de culture donnés par Pline dans ce paragraphe, se lisent aussi dans Palladius (*in Januar.*, tit. 24, lib. II) : *Mense januario lactuca serenda est, vel decembri, ut planta ejus februario seritur, ut possit aprili mense transferri. Sed certum est eam toto anno bene seri, si locus sit lætus, stercoratus, irriguus........ Antequam pangantur, radices ejus resecemus æqualiter, et liquido fimo linamus : vel quæ*

jam pactæ sunt, nudatæ lætamen accipiant..... Candidæ fieri putantur, si fluminis arena, vel littoris, frequenter spargatur in medias, et collectis ipsæ foliis alligentur, etc., *etc.*

230. — XL, page 242, ligne 6. *Beta hortensiorum levissima est. Ejus quoque a colore duo genera Græci faciunt, nigrum, et candidius..... appellantque Siculum......* Nous traiterons de la bette au livre suivant. Pline traduit ici Théophraste, qui dit (*Hist. pl.*, VII, 4) : Εὐχυλότερον δὲ καὶ τῶν τευτλίων τὸ λευκὸν τοῦ μέλανος, καὶ ὀλιγοσπερμότερον, ὃ καλοῦσί τινες Σικελικόν. Ὡσαύτως δὲ καὶ τῆς θριδακίνης· ἡ γὰρ λευκὴ γλυκυτέρα καὶ ἁπαλωτέρα. Les botanistes nomment la bette de Sicile, *Beta Cicla*, et ils en font une variété de la *Beta vulgaris*. On a cru que ce mot était une altération de *Sicula;* mais quelques auteurs le font dériver de κύκλος, cercle, à cause des rayons que montre la racine, ce qui est bien plus raisonnable. Au reste, ce nom de *Cicla* n'est pas toujours écrit avec un *i*, mais bien avec un *y*. Ce sont les auteurs du moyen âge qui ont altéré ce mot. Si les botanistes persistent à conserver le nom de *Cicla*, il faudra l'écrire *Cycla*. Il n'est guère possible de reconnaître ici la *Beta Cicla ;* le type de nos espèces est probablement la *Beta maritima*, L. Il ne paraît pas que les anciens mangeaient la racine de la betterave.

231. — Ligne 10. *Nostri betæ genera faciunt, vernum et autumnale.* Les modernes divisent les bettes-poirées d'après leur couleur. Après l'été on ne mange plus guère de poirées. Pline parle d'une espèce noire et d'une espèce blanche, et c'est Théophraste qui lui a fourni cette distinction. Nous ferons remarquer ici, comme une nouvelle preuve de l'incertitude de la désignation des couleurs chez les anciens, que le mot *niger* ne correspond pas directement à notre mot *noir ;* aucune partie de la poirée n'a cette nuance ; les feuilles sont blanches ou rouges ; *niger* et μέλανος ont ici la signification de pourpre, *atro-purpureus*. On voit que les objections tirées de la couleur, pour la détermination de certaines plantes, n'ont que bien peu de valeur.

232. — Ligne 14. *Usus iis et cum lente ac faba, idemque qui oleris : et præcipuus, ut lenitas excitetur acrimonia sinapis.* On

conservait jadis les feuilles de bette ou de poirée avec le vin et le poivre :

> Ut sapiant fatuæ fabrorum prandia betæ,
> O quam sæpe petet vina piperque coquus !

a dit Martial (XIII, épigr. 10).

233. — Page 242, ligne 16. *Medici nocentiorem quam olus, esse judicavere, etc.* Les feuilles de poirée ne sont pas malsaines; néanmoins, c'est un aliment fade et qui ne convient pas à tous les estomacs. Galien (*de Fac. alim.*, lib. II), dit qu'elle ne peut être impunément mangée en grande quantité; le médecin Diphile de Siphnos (chez Athénée, IX, chap. 3) assure le contraire. Quelques manuscrits de Pline portent *innocentiorem*, ce qui s'accorde avec le jugement qu'en porte Diphile : Δίφιλος δ'ὁ Σίφνιος τὸ τεύτλιόν φησιν εὐχυλότερον εἶναι τῆς κράμϐης, καὶ θρεπτικώτερον.

234.—.... *Olus...* Par ce mot *olus*, il faut entendre ici le chou, *brassica.* Ce légume, étant le plus estimé de tous chez les anciens, portait le nom générique de *olus.*

235. — Page 244, ligne 2. *Sunt qui betas Punico malo florente optime seri existiment, etc.* Écoutons Columelle : *Beta florenti Punico malo semine obruitur, et simul atque quinque foliorum est, in brassica differtur æstate, si riguus est hortus : at si siccaneus, autumno, quum jam pluviæ incesserint, disponi debebit* (*de Re rust.*, XI, 3). Nos jardiniers sèment la poirée en mars, et au plus tard en avril, ce qui répond à peu près à l'époque de la floraison du grenadier, *Punica Granatum*, L.

236. — Ligne 4. *Mira differentia, si vera est, candidis solvi alvos modice, nigris inhiberi.* Le médecin Diphile (chez Athénée, IX, chap. 3) prétend que la poirée blanche est plus laxative que la noire (rouge) : Εὐκοιλιώτερον δὲ τὸ λευκὸν, τὸ δὲ μέλαν οὐρητικώτερον; et Dioscoride de Caryste (*loco cit.*) dit en termes positifs : Τεῦτλον τὸ λευκὸν ἐκκρίσεις ποιεῖν· τὸ δὲ μέλαν καθεκτικὸν εἶναι ἐκκρίσεως. Cf. DIOSC., II, 249.

237. — Ligne 5. *Et quum brassica corrumpatur in dolio vini sapor, odore betæ foliis demersis restitui.* Pline termine ce cha-

pitre par un fait mensonger : aucun auteur ne parle de l'action de la poirée sur le vin gâté par les feuilles de chou.

238. — LXI, page 244, ligne 10. *Sed Cato brassicæ miras canit laudes.* Cf. Caton (*de Re rust.*, c. 156 et 157) : *Brassica est*, inquit, *quæ omnibus oleribus antistat. Eam esto vel coctam, vel crudam. Crudam si edes, in acetum intinguito, mirifice concoquit. Alvum bonam facit, lotiumque ad omnes res salubre est.*

239. — Ligne 12. *Genera ejus facit* (*Cato*) *tria.* Caton reconnaît en effet trois espèces de choux : le premier, qui a des feuilles lisses, larges, et une très-grande tige ; le second, qui a des feuilles crépues, est qualifié d'*apiacon ;* c'est donc à tort que Pline le nomme *apiana.* Enfin la troisième espèce, appelée *lenis*, a des feuilles petites et une saveur amère. Les modernes connaissent une quantité bien plus considérable de choux. L'ancienneté de la culture de ce légume, qui se perd dans la nuit des temps, en a multiplié à l'infini les variétés.

Nous allons donner la concordance synonymique de toutes les espèces énumérées par Pline dans le courant de ce chapitre :

Olus Apianum. — Οὖλη, Nicand., *in Athen.*, IX, 2 ; Οὐλόφυλλος, Theoph., VII, 4 ; Σελινοειδὴς, Cato, *de Re rust.*, c. 157 ; Σελινουσία, Athen., *loco cit. ;* Σέλινας, Quorumd. — *Brassica viridis crispa*, C. Bauh., *Pin.*, 111. — Le chou frisé.

Olus Aricium [1]. — *Brassica Aricia*, Colum., X, v. 141. — Voyez *Olus lacuturrium*, dont il n'est qu'une variété.

Olus Brutianum. — *Brassica Brutiana*, Colum., X, v. 138. — Le chou de Calabre, variété indéterminée.

Olus crispum, voyez *Apianum.*

Olus (*brassica*) *Cumanum*, voyez *Leve.*

Olus Halmyridianum. — Κράμβη ἄγρια, Diosc., II, 157 ; Eudem. *apud Athen.*, IX, 2. — *Crambe maritima*, L., *Spec. plant.*, 937. — Le chou marin. — Θαλασσοκράμβη seu Κράμβη Θαλασσία, Græcor. — Cf. la note 239, au livre précédent.

[1] Aricie, aujourd'hui Rizza.

Olus lacuturrium. — *Brassica Turni lacus*, COLUM., *loco cit.*; *Olus Aricium*, PLIN., *loco comm.*; *an Cyma silvestris*, EJUSD.? (voyez plus bas, note 244 *bis*); *Brassica oleracea gongyloides*, L., *loco cit.* — Le chou-rave.

Olus (*brassica*) *leve.* — Λεία, λειόφυλλος, καυλώδης, ἐλεᾶς, EUDEM. *apud Athen.*, 9. — *Brassica Cymæ*, COLUM., lib. X, v. 131; *Brassica capitata*, C. BAUH., *Pin.*, 111. — Le chou pommé et ses variétés.

Olus Pompeianum. — *Brassica Pompeiana*, COLUM., X, v. 137; *Brassica oleracea botrytis*, L., *Spec. plant.*, 932. — Le chou-fleur.

Olus Sabellicum. — *Brassica Sabellica*, COLUM., X, v. 139; *Brassica alba crispa*, C. BAUH., *Pin.*, 111; *Brassica oleracea Sabellica*, L., *Spec. plant.*, loco cit. — Le chou frangé.

Olus Tritianum. — Κράμβη κεφαλωτὴ, γαστέρα, NICAND., *in Athen.*, *loco cit.* — *Brassica oleracea capitata*, var. LAMRK., *Encycl.*

240. — Page 244, ligne 15. *Brassica toto anno seritur, quoniam et toto secatur.* On sème en effet les choux en différentes saisons; cela dépend des variétés cultivées de préférence, et des usages de chaque pays. Les semailles ne doivent avoir lieu que quand le vent est au midi ou au levant, etc.

241. — Ligne 21. *Post cymam ex eadem brassica, etc.* Ces rejetons sont fort abondans dans une variété cultivée en Flandre, et nommée chou de Bruxelles. Columelle appelle *cymata* les rejetons axillaires du chou, témoin ce vers:

> Frigoribus caules, et veri cymata mittit.
>
> COLUM., lib. X, v. 131.

Cependant, aux livres XI, 3, et XII, 7, il parle du *Brassica cyma* comme d'une espèce distincte.

242. — Page 246, ligne 14. *Cetera genera complura sunt, etc.* Voyez pour la synonymie du chou, *Brassica oleracea*, L., la note 239. Columelle a fait connaître quelques variétés dont Pline ne dit rien:

> Quæ pariunt veteres cesposo littore Cumæ;
> . . . .
> Quæ dulcis Pompeia palus vicina salinis

Herculeis, vitreoque siler qui defluit amni :
Quæ duri præbent cymosa stirpe Sabelli,
Et Turni lacus, et pomosi Tiberis arva,
Brutia quæ tellus, et mater Aricia porri.

De Hort., x, v. 132.

243. — Page 248, ligne 10. *Halmyridia* (*brassica*). Poinsinet donne sur ce mot l'étymologie suivante : il le fait dériver de ἅλς, *mare*, et de μυρίδιον, *unguentarium;* peut-être, dit-il, cette variété entrait-elle dans quelque parfum. Cf. pour la synonymie de cette plante, la note 239. Quelques savans, au lieu de reconnaître ici le chou marin, *Crambe maritima,* désignent la soldanelle, *Convolvulus Soldanella.* Cette désignation est tout-à-fait arbitraire. Cf. la note 114 du livre suivant.

243 *bis*.—Ligne 15. *Sunt qui plantam in transferendo alga subdita pediculo, nitrove trito, quod tribus digitis capiatur, etc.* Columelle a sans doute fourni ce procédé à notre auteur. Voici comment il s'est exprimé: *Brassica, quum sex foliorum erit, transferri debet, ita ut radix ejus liquido fimo prius illita, et involuta tribus algæ tæniolis pangatur : hæc enim res efficit, ut in coctura celerius madescat, et viridem colorem sine nitro conservet* (*de Re rust.*, XI, 3). Palladius (III, *in Febr.*, tit. 24) dit la même chose en d'autres termes, et cite le passage de Columelle dont nous venons de donner la transcription littérale. Cf. l'auteur des *Géoponiques* (livre XII, chap. 17). Apicius (liv. III, chap. 1) parle du procédé justement abandonné des modernes, et qui consistait à saupoudrer de nitre les feuilles de chou ; Martial en dit quelque chose (liv. XIII, épigr. 17) :

Ne tibi pallentes moveant fastidia caules,
Nitrata viridis brassica fiat aqua.

On trouve dans ce paragraphe quelques essais imparfaits qui, plus tard, ont servi à la confection de la chou-croûte (*sauerkraut*).

244. — Ligne 17. *Sunt qui semen trifolii.* Cf. la note précédente. Daléchamp, dans ses *Commentaires sur Pline,* a justement reproché à cet auteur d'avoir mal interprété le mot τρίφυλλον, qui n'est autre, dans le passage où il se trouve cité,

qu'un adjectif qui se rapporte au mot *crambe:* Εἰδέναι χρὴ ὅτι τὴν κράμβην ἐν ἀλμυρῷ τόπῳ σπείρειν προσήκει· διὸ χρὴ τριφύλλῳ ταύτῃ γενομένῃ νίτρον λεῖον ἢ ἁλμυρίδα γῆν διὰ κοσκίνου κατασεισθεῖσαν πάσσειν, ὡς δοκεῖν αὐτὴν πεπαχῶσθαι. Τούτῳ γὰρ τῷ τρόπῳ καὶ ὑφανωτέρα γίνεται (Const., lib. xii, c. 17).

244 *bis.*—Page 250, ligne 2. *Alternis quippe versibus exprobravere lapsana se vixisse apud Dyrrachium, præmiorum parcimoniam cavillantes : est autem id cyma silvestris.* Le père Hardouin a conjecturé que ce *lapsana* était notre panais. Voici comment il s'exprime : « Dioscoride parle du *lapsana* (liv. ii, chap. 142). Il dit que c'est une plante des champs dont on fait cuire les feuilles et la tige pour les manger : Λάχανόν ἐστιν ἄγριον..... οὗ τὰ φύλλα καὶ ὁ καυλὸς ἐσθίεται ἑφθά. Dion (*Exig. in Vita S. Pacomii*, c. 8) dit que le *lapsana* est un légume inculte qu'on avait coutume de manger avec d'autres herbes assaisonnées avec l'huile. Outre ce légume, auquel Pline donne trois feuilles, les soldats de César apprêtaient aussi pour leurs repas le *cyma silvestris*, plante à racine comestible, propre à faire le pain, et qui n'est pas, comme celle du *lapsana*, grêle et ligneuse. César parle de cette racine, à laquelle il donne l'épithète de *chara* (*de Bell. Civ.*, lib. iii); Suétone (*in Jul. Cæs.*, 58) dit que cette herbe (*herba*) servit de pain aux troupes de Pompée renfermées dans Dyrrachium ; peut-être aurait-il dû attribuer de préférence cette particularité à la racine, quoique Appianus se serve du même terme (*Bell. Civ.*, lib. ii, p. 165) : Τὴν πόαν ἀρτοποιοῦν. Nous pensons que le *cyma silvestris* est notre panais, *Pastinaca gallica*, que Dioscoride (*in Noth.*, p. 454) appelle, suivant quelques auteurs, κέρας, et, suivant les Romains, καρότα, nom vulgaire sous lequel il est encore connu de nos jours. C'est une grande erreur de confondre ce légume à trois feuilles, soit avec l'*Armoracia* (le raifort sauvage), qui a de nombreuses feuilles, soit avec cette espèce de panais qui, ayant aussi une grande quantité de feuilles, a reçu l'épithète de πολύφυλλος. » Quelque spécieuses que soient les raisons données par le docte commentateur, nous concevons difficilement que Pline ait pu rapprocher le chou, dont tout le monde connaît la feuille, de la carotte et du panais, avec lesquels il n'a aucune ressemblance, même éloignée.

Si l'on voulait parvenir à la détermination de cette plante, ne pourrait-on pas y arriver sans sortir du genre *brassica*? N'avons-nous pas le chou-rave et le chou-navet, qui donnent des racines tuberculeuses, succulentes et bonnes à manger? ces espèces, du moins, ont l'avantage d'offrir des feuilles entièrement semblables à celles du type, et de réunir leurs rejetons en cime, de manière à mériter le nom donné par notre auteur. Ainsi donc, pour nous, le *lapsana* ou *cyma silvestris* de Pline, car il est évident que cet auteur n'en fait qu'une seule et même plante, est un *brassica* à racine charnue. Nous ne pouvons mieux faire en terminant cette note, que de citer l'opinion de M. Cuvier sur la *chara* de J. César, passage cité plus haut. Suivant ce savant naturaliste, la plante dont les soldats de Pompée se nourrirent près de Dyrrachium serait la même que le *lapsana* de Pline. Il existe à l'état sauvage, dans toute la Hongrie, une plante du genre *crambe*, nommée, à cause de la localité où on la trouve, *tatarica*, dont les racines, longues quelquefois de quatre pieds, et grosses comme le bras, sont mangées cuites dans du lait, et servent d'aliment dans les temps de disette. Clusius avait déjà soupçonné que cette plante était la *chara* de César, et M. Thiébaud de Bernaud a lu en 1814, à l'Académie des sciences, un mémoire tendant à développer ce système. Quoique M. Cuvier étaie de l'autorité de son nom l'opinion de Clusius et celle de M. de Bernaud, nous ne pouvons nous y ranger, 1° parce que le *Crambe tatarica* ne mérite en aucune manière le surnom de *trifolium*; 2° en ce qu'il ne paraît point du tout prouvé que la plante désignée se trouvât autrefois dans les environs de Dyrrachium. La distance qui se trouve entre cette ville de Laconie et la Hongrie explique pourquoi l'auteur de la *Flore grecque* (Sibtorp) n'en a fait aucune mention. Il est bien vrai que, pour la première objection, M. Cuvier propose, d'accord avec M. de Bernaud, de substituer aux mots *trium foliorum* le mot *triumphalis*, tiré de quelques manuscrits, et approuvé par Daléchamp; mais la version *trium foliorum* est évidemment la seule qui puisse être admise. Cf. le texte de Constantin, cité dans la note précédente, et où cet auteur donne au *crambe* l'épithète de τρίφυλλον. Plus près des temps anciens, Constantin a su baser sa

note critique sur des manuscrits tout-à-fait authentiques. Cf. la note 112, au livre suivant.

245. — XLII, page 250, ligne 7. *Omnium hortensiorum lautissima cura asparagis.* Nous parlerons de l'asperge épineuse plus loin. (Cf. la note 218, au livre XXI.) L'asperge est encore aujourd'hui l'objet d'une culture soignée, et un légume chéri des gourmands.

Voici quelle est la concordance synonymique de cette plante célèbre :

Ἀσπάραγος, GALEN., *Fac. alim.*, II; DIOSC., II, 142. — *Asparagus*, JUVEN., sat. V, v. 82 ; et sat. XI, v. 69, et LATINOR. ; *Asparagus officinalis*, L., *Spec. plant.*, 448. — L'asperge cultivée. Cf. sur l'asperge sauvage, la note 120, au livre suivant.

246. — Ligne 8. *De origine eorum in silvestribus curis abunde dictum, et quomodo eos juberet Cato in arundinetis seri.* Cf. le livre XVI, chap. 67.

247. — Ligne 13. *Nam quod in Neside Campaniæ insula sponte nascitur, etc.* Cluvier (*Ital. ant.*, p. 67) prétend que l'île Nésis se nomme aujourd'hui Nésita.

248. — Ligne 15. *Hortensium seritur spongiis.* On ne sait trop pourquoi les Latins avaient donné le nom de *spongia* aux racines de l'asperge. Palladius (lib. IV, *in Mart.*, tit. 9) lui donne ce même nom : *Hoc mense asparagos seremus, circa apriles kal. Sed expeditior ratio est, si asparagorum spongias ponas, quæ cito fructum ministrent. Hæc sic fient : semina asparagi quanta tribus digitis comprehendere possis post idus febr. pingui et stercorato solo in singulis fossis ponis, et leviter obruis. His coeuntibus, radix connexa nascetur: quæ appellatur spongia, etc.*

249. — Ligne 19. *Nihil diligentius comprehendit Cato, novissimumque libri est, etc.* (Cf. CATO, *de Re rust.*, c. 161.) C'est dans cet auteur que Pline a puisé tout ce qu'il dit de relatif à la culture de l'asperge. Nous nous dispenserons de comparer le mode de culture des anciens avec celui des modernes. Les premiers recommandent avec raison de fumer abondamment les

asperges. Le semis a lieu, comme autrefois, en mars. On sème aussi par rayons ; on sarcle les jeunes plants ; on les protège contre les rigueurs de l'hiver, en les couvrant de paille, etc. Il est encore en usage de couper les asperges le plus près possible du collet de la racine.

250. — Page 254, ligne 3. *Nullum gratius his solum quam Ravennatium hortorum.* Nous ferons remarquer ici que Martial n'est pas d'accord avec Pline, le poète latin ne faisant pas plus de cas des asperges de Ravenne que des asperges sauvages. Cf. la note 218, au livre XXI.

251. — Ligne 7. *Invenio nasci et arietis cornibus tusis atque defossis.* Cet absurde préjugé, que Pline semble admettre, est repoussé par Dioscoride : Ἔνιοι δὲ ἱστόρησαν ὅτι ἐάν τις κριοῦ κέρατα συγκόψας κατορύξῃ, φύεται ἀσπάραγος· ἐμοὶ δὲ ἀπίθανον. Didyme, dans les *Géoponiques* (liv. XII, chap. 18), paraît ajouter foi à cette fable. Cf. sur l'asperge sauvage, la note 218 du livre XXI.

252. — XLIII, page 254, ligne 12. *Certum est quippe carduos, apud Carthaginem magnam, Cordubamque præcipue, sestertium sena millia e parvis reddere areis.* Six mille sesterces font à peu près six cents francs de notre monnaie. Le père Hardouin a pensé que le *carduus* dont Pline parle dans ce passage, était l'artichaut, *Cynara Scolymus*, L., *Spec. plant.*, 1159. Il base son opinion sur la comparaison du passage de Columelle (*de Re rustica*, XI, 3), conçu en ces termes : *Cinaræ sobolem melius per autumni æquinoctium disponemus : semen commodius circa kalendas martii seremus, ejusque plantam circa kalendas novembris deprimemus et multo cinere stercorabimus : id enim genus stercoris huic oleri videtur aptissimum.* Le rapport que le père Hardouin trouve entre ce passage de Columelle et celui de Pline est-il assez grand pour décider la question ? c'est ce que nous examinerons à la note 245 du livre suivant.

253. — XLIV, page 256, ligne 3. *Ocimum Parilibus optime seri ferunt.* Cf. sur l'*ocimum*, la note 261, au livre XXI. Nous avons déjà parlé des fêtes Parilies.

254. — Page 256, ligne 6. *Eruca quoque et nasturtium, vel æstate, vel hieme facillime nascuntur.* Conf. sur l'*eruca*, *Brassica Eruca*, L., nos notes du livre XX, ch. 49; et sur le *nasturtium*, *Lepidium sativum*, L., celles du chapitre 50, livre cité.

255. — Ligne 7. *Eruca præcipue frigorum contemptrix, diversæ est, quam lactuca, naturæ, concitatrix Veneris.* Ovide donne à la roquette, *eruca*, l'épithète de *salax* (*Remed., amor.* 799). Dioscoride, que sans doute Pline copie, lui attribue les mêmes propriétés (II, 170), ainsi que Galien (*de Fac. alim.*, II, 53), Columelle (*in Hort.*) et Marcellus Empiricus (c. 33).

256. — Ligne 10. *Nasturtium nomen accepit a narium tormento.* Varron, chez Nonius, confirme comme il suit cette étymologie : *Nasturtium*, dit-il, *nonne vides ab eo dici quod nasum torqueat.* L'auteur du *Moretum* (Virgile?) a dit, v. 84 :

> Quæque trahunt acri vultus nasturtia morsu.

Le mot grec qui correspond à celui de *nasturtium*, *κάρδαμον*, vient lui-même de *καρήδαμον*, parce qu'il excite le cerveau par sa chaleur âcre ; c'est pourquoi les Grecs le recommandaient pour stimuler les paresseux et les lâches : Κάρδαμον ἔσθιε, mange du *nasturtium* (pour te donner du courage). Cf. Vossius, au mot *nasturtium*, dans ses *Étymologies*. L'auteur des *Géoponiques* (liv. XII, 27) a écrit : *Φασὶ δὲ τοὺς ἐσθίοντας κάρδαμον, ὀξυτέραν τὴν διάνοιαν γίνεσθαι* : il y a des personnes qui prétendent que ceux qui mangent du cresson ont plus de subtilité dans l'esprit que les autres.

257. — XLV, page 256, ligne 15. *Ruta quoque seritur Favonio, et ab æquinoctio autumni.* La rue est notre *Ruta graveolens*. Il en sera question au livre XX, chapitre 51, nous y renvoyons. Cette plante, qui prenait place parmi les légumes chez les anciens, et qui jouissait d'une grande estime comme aromate, ainsi que Pline prend soin de le dire dans ce passage et dans plusieurs autres, est regardée par les modernes comme un médicament actif, et même comme un poison. La prétendue sympathie de la rue pour le figuier est une fable fondée sur une observation

vraie : la rue et le figuier [1] prospèrent dans les mêmes terrains. Il n'est pas vrai que la rue se provigne d'elle-même. Les rameaux de cette plante sont raides, et ne se trouvent jamais en contact avec la terre. L'insertion d'une branche de rue dans une fève (*Nonnulli ramulos rutæ pertusæ fabæ inserunt, vel bulbo, atque ita obruunt, alieno vigore servandos.* PALL., *de Re rust.,* IV, *in Mart.,* tit. 9), pour faciliter la bouture, est un procédé qui n'a nulle valeur. Nos cultivateurs reproduisent la rue de semis, ou par la division des vieilles souches. Pline a puisé la plupart des procédés de culture dont il parle dans ce chapitre, chez Théophraste (*Hist. plant.,* VII, 5), chez Columelle (XI, 3), et chez Palladius (*de Re rust.*, loco cit.).

258. — XLVI, page 258, ligne 9. *Ab æquinoctio verno seritur apium, semine paululum in pila pulsato.* Cf. Columelle et Palladius, aux passages cités dans la note précédente. Le procédé indiqué ici avait pour but de séparer les deux semences, qui, comme on sait, sont accolées, et séparées l'une de l'autre par un support grêle. On voulait aussi débarrasser l'amande d'une partie du périsperme. De pareils procédés sont abandonnés des horticulteurs modernes, qui craindraient de briser l'amande, et de la rendre impropre à la germination.

259. — Ligne 12. *Honos ipsi in Achaia, coronare victores sacri certaminis Nemeæ.* Juvénal (sat. VIII, v. 226) la qualifie de couronne grecque, à cause de l'usage que Pline rappelle ici :

.... Graiæque apium meruisse coronæ.

Cf. Nicandre (*in Ther.*), Suidas (II, p. 213), Plutarque (*Symp. quæst.*, 3, liv. V).

260. — XLVII, page 258, ligne 15. *Eodem tempore seritur menta planta.* Cf. sur la menthe, la note 152, livre XX, ch. 53. Pline dit qu'elle aime moins l'humidité que le persil, en quoi il est contredit par Columelle (*de Re rust.*, lib. III, cap. II) : *Menta dulcem desiderat uliginem : quam ob causam juxta fontem mense*

[1] Aristote (*sect.* XX, *prob.* 18) a recherché la cause de ce fait.

martio recte ponitur. Au reste, ces deux auteurs pourraient bien avoir tous les deux raison. Parmi les espèces de menthes cultivées, il en est qui prospèrent dans les terrains humides, et d'autres qui veulent des terrains secs, mais c'est le plus petit nombre.

261. — Page 258, ligne 17. *Genus ejus silvestre mentastrum est.* Apulée (*Métamorp.*, chap. 91) dit qu'elle est nommée par les Grecs καλαμίνθη. Nous aurons l'occasion d'en parler en donnant la nomenclature des menthes, au livre suivant. Strabon mentionne le mont Minthe, où sans doute abondait cette plante.

262. — Page 260, ligne 3. *Hœc quoque servantur simili genere, mentam dico, pulegiumque, et nepetam.* Nous traiterons du *pulegium* au chapitre 54 du livre XX, et du *nepeta* au chapitre 56 de ce même livre.

263. — Ligne 5. *Condimentorum tamen omnium fastidiis cuminum amicissimum.* Nous traiterons du cumin au chapitre 57 du livre XX. C'est notre *Cuminum Cyminum*, nommé cumin dans la presque totalité des langues européennes; on lui donnait même, chez les Hébreux, le nom de כמון, *cammon.* Le cumin vient avec une grande facilité; c'est de lui que Pline dit plus haut, qu'il fallait, après l'avoir semé, faire des prières pour qu'il ne vînt pas: *Et cuminum qui serunt, precantur ne exeat.*

264. — Ligne 8. *Alterum ejus genus silvestre quod rusticum vocant, alii Thebaicum.* Cf. Dioscoride (III, ch. 69). Cet auteur l'indique, broyé dans de l'eau, pour guérir la colique d'estomac; et, broyé dans du vin, contre les faiblesses de ce même viscère. Consultez, sur le cumin sauvage, la note 160, au livre XX, chap. 57.

265. — XLVIII, page 260, ligne 15. *Sed prœcipue olusatrum mirœ naturœ est, etc.* Conférez sur cette plante, le livre XX, chap. 46. Columelle (liv. XI, chap. 3) l'appelle *atrum olus.* Il s'exprime en ces termes: *Atrum olus, quod Grœcorum quidam vocant* ἱπποσέλινον, *nonnulli* σμύρνιον. Galien dit que le *smyrnium* est un *hipposelinum* sauvage. Nous reviendrons sur ce sujet au livre cité.

266. — Ligne 18. *Auctorque est Theophrastus, myrrha sata*

natum. Théophraste (*Hist. plant.*, IX, 1) a en effet avancé ce fait inexact, qui sans doute s'explique par l'odeur de la gomme-résine *smyrnium*, que les anciens avaient reconnue analogue à celle de la myrrhe : *Καί τινες ἀκούσαντες ὡς ἐντεῦθεν ἡ σμύρνη, ἡγοῦνται βλαστάνειν ἐξ αὐτῆς ἱπποσέλινον. Φυτεύεται γὰρ καὶ ἀπὸ δακρύου τὸ ἱπποσέλινον.*

267. — Page 260, ligne 22. *Quippe quum cappari quoque seratur siccis maxime, etc.* Ce *capparis* est notre câprier, *Capparis spinosa*, L., *Spec. plant.*, 720, dont nous avons déjà parlé. Cf. au livre XIII, la note 159.

268. — XLIX, page 262, ligne 7. *Peregrinum et Careum, gentis suæ nomine appellatum, culinis principale.* Cette plante est notre *carvi*, dont les semences sont encore admises parmi les condimens, surtout dans les régions méridionales.

Voici quelle est la concordance synonymique que nous en établissons :

Κάρος, DIOSC., liv. III, ch. 66. — *Careum*, PLIN., *loco cit.*; APIC., VII, 2; *Careum*, CAROL. MAGN., *Capit.*; *Carum Carvi*, L., *Spec. pl.*, 378. — Le carvi.

269. — L, page 262, ligne 12. *Ligusticum silvestre est in Liguriæ suæ montibus.* Le *ligusticum* est une ombellifère, que les commentateurs ont cru reconnaître dans le *Ligusticum Levisticum* de Linné. Nous avons bien peu de données sur cette plante pour regarder la question comme entièrement résolue. Voici toutefois ce que nous hasarderons sur sa synonymie probable :

Λιγυστικὸν, DIOSCOR., III, 58; Πανάκης, QUORUMDAM; ORIB., liv. XI, f. 204. — *Ligusticum*, PLIN., *loco comm.*; *Ligusticum Levisticum*, L., *Spec. plant.*, 359. — La livèche.

270. — Ligne 14. *Cratevas apud Græcos cunilam bubulam eo nomine appellat.* On tenterait vainement d'éclaircir ce passage de Pline, et de ramener à une synonymie moderne ce qu'il entend par *cunila bubula.* C'est sans doute une labiée voisine des *satu-*

reia ou des *thymbra;* mais laquelle? Voici toutefois la note que le père Hardouin donne sur cette phrase : « Pline indique ici la variété des noms que les Grecs donnaient aux plantes, et ne les en blâme pourtant nulle part. Il avertit avec raison que le nom de *cunila bubula* a été donné au *ligusticum.* Il existe deux espèces de *thymbra,* voisines l'une de l'autre : la première est celle des Grecs ; la seconde est celle des Latins, qui l'ont appelée *satureia* et *cunila.* Elle se rapproche du *thymbra*, et n'en diffère que peu. Columelle (liv. IX, 4) parle du *thymbra*, qui n'est autre chose que la *cunila*, que les habitans de la campagne appellent *satureia;* et (*in Hortulo*) il dit que la *satureia* se rapproche du thym, dont elle a l'odeur. Scribonius Largus (*Comp.*, CXXIV) donne aussi le nom de *cunila* à la *satureia;* c'est notre sarriette, *Satureia hortensis*, L. »

271. — LI, page 246, ligne 2. *Peregrinum fuit et lepidium.* Ce n'est pas sans raison que Pline range le *lepidium* parmi les plantes dont la patrie est inconnue. Il se ressème dans tous nos jardins, mais on ne le trouve nulle part croissant spontanément. Il porte, chez Dioscoride (II, 265), ce même nom de *lepidium;* nous en traiterons au livre suivant, chapitre 70. Les botanistes modernes connaissent cette crucifère sous le nom de *Lepidium sativum*, L.

272. — Ligne 3. *Dein quum fruticavit, juxta terram præciditur.* Columelle (*de Re rust.*, XI, 3) a écrit : *Lepidium velut porrum sectivum demetere poteris, rarius tamen.*

273. — Ligne 5. *Si non sævitia hiemis ingravat.* Pline paraît croire que le *lepidium* peut passer l'hiver en pleine terre ; c'est une erreur grossière, car cette plante est annuelle. Elle s'élève à la hauteur d'une coudée, mais ses feuilles n'ont aucun rapport avec celles du laurier ; les inférieures sont très-découpées, les supérieures presque entières et étroitement lancéolées. Dioscoride (II, 205) ne fait point le rapprochement hasardé que nous critiquons chez Pline.

274. — LII, page 264, ligne 10. *Gith pistrinis, etc.* On traduit ordinairement ce nom de *gith* par celui de *nielle.* Dioscoride

(liv. III, chap. 93) lui donne aussi le nom de μελάνθιον. Nous en parlerons plus au long au livre XX, chap. 71.

275. — Page 264, ligne 11. *Sacopenium, etc.* Cette gomme-résine, qui porte aussi le nom de *sagapenum*, sera l'objet d'un examen spécial au livre suivant, chapitre 75. On la croit produite par une ombellifère.

276. — LIII, page 264, ligne 14. *Sunt quædam comitantia aliorum satus, ut papaver, etc.* Le procédé indiqué par Pline dans cette phrase n'a rien de rationnel. Il est presque toujours nuisible de semer dans un même terrain, et à la volée, des plantes différentes, à moins qu'on ne se propose plus tard de les transplanter ailleurs.

277. — Ligne 16. *Papaveris sativi tria genera.* Nous donnerons au livre suivant, chapitre 76, la synonymie des divers pavots connus des anciens. Nous nous bornerons à dire ici que le *Papaver candidum* de Pline est notre *Papaver somniferum*, variété *album*, dont les têtes sont surtout employées en médecine. Le *Papaver nigrum* est la variété *nigrum* de la même espèce; c'est elle qui, dans le nord de la France, sert à l'extraction de l'huile. Quant à la troisième espèce de Pline, le *Papaver erraticum*, ou ῥοιάς des Grecs; c'est notre coquelicot, qui a conservé encore de nos jours le nom de *Papaver Rhœas*.

279. — *Candidum, cujus semen tostum in secunda mensa cum melle apud antiquos dabatur.* Les graines du pavot ne participent en rien aux propriétés de l'enveloppe capsulaire, quoique le préjugé contraire soit encore soutenu par le vulgaire. En Lorraine, elles portent le nom de *semezan*, mot formé évidemment de *semen*, et peut-être de ξανθὸν. Le peuple les mange avec délices, et en recouvre diverses sortes de pâtisseries.

280. — Ligne 20. *Alterum genus est papaveris nigrum, etc.* Pline paraît croire ici que le pavot noir est le seul qui renferme un suc laiteux; c'est à tort: le *papaver album* en recèle une grande quantité. C'est néanmoins avec le *papaver nigrum* qu'ont eu lieu en France les essais pour l'extraction de l'opium indigène.

281. — Page 266, ligne 4. *De reliquis generibus papaveris sponte*

nascentis dicemus in medicinæ loco. Les pavots, dont Pline déclare vouloir parler au livre XX, sont le pavot cornu, *Chelidonium glaucium,* et quelques autres plantes à suc propre laiteux. Cf. au livre suivant les chapitres 78 et 79.

282. — Page 266, ligne 6. *Indicio est Tarquinius Superbus, etc.* Les écrivains latins (TIT.-LIV., liv. I; FLORUS, liv. I, chap. 7; FRONT., *Strateg.* I; VAL. MAX., VII, 4) sont d'accord avec Pline pour attribuer à Tarquin cette anecdote plus que suspecte; mais Hérodote (*Terps.*, V, p. 324) raconte la même chose de Thrasybule. Ovide (*Fast.*, liv. II, v. 703), usant peut-être d'une licence poétique, dit que les fleurs abattues par Tarquin étaient des lis :

Hortus odoratis suberat cultissimus herbis,
  Sectus humum rivo lene sonantis aquæ.
Illic Tarquinius mandata latentia nati
  Accipit, et virga lilia summa metit.
Nuntius ut rediit, decussaque lilia dixit :
  Filius, agnosco jussa parentis, ait.
Nec mora, principibus cæsis ex urbe Gabina,
  Traduntur ducibus mœnia nuda suis.

Poinsinet de Sivry fait une grande dépense d'érudition pour prouver que Tarquin désigna les grands, parmi les Gabiens, avec le pavot, de préférence à toute autre fleur. Il est d'usage, dit-il, de prouver que les diverses dénominations du pavot dans presque toutes les langues, sont honorifiques, et analogues à l'idée de supériorité, puissance, etc.

283. — LIV, page 266, ligne 11. *Rursus alio comitatu æquinoctio autumni seruntur.... cærefolium, quod pæderota Græci vocant.* Apulée (ch. 104) a dit : « Les Grecs nomment *pæderota* ce que les Latins nomment cerfeuil. » Columelle (liv. XI, ch. 8) a grécisé ce nom de *cærefolium* en celui de *chærephyllum*. Les botanistes modernes ont adopté pour le cerfeuil ce nom ainsi changé par cet auteur; mais le nom latin donné par Pline a servi à former le nom français *cerfeuil.*

284. — Ligne 13. *Et acerrimum sapore, ignei effectus. ac saluberrimum corpori, sinapi, nulla cultura, melius tamen planta tralata.* Cette moutarde sauvage est probablement la moutarde

noire, si fréquemment employée dans nos officines. On pourrait chercher à préciser l'espèce de *sinapis* sauvage dont Pline parle ; mais cette recherche est superflue, toutes les espèces ayant des propriétés semblables. Un mets composé de semences de moutarde qu'on aurait fait bouillir, à l'effet de leur ôter une partie de leur acrimonie, serait intolérable pour les modernes. Les feuilles et les sommités, que les anciens mangeaient fréquemment, étaient bien moins désagréables, et préférables aux semences ; toutefois, ce légume devait avoir une saveur herbacée ; il ne contenait d'ailleurs qu'un petit nombre de parties nutritives.

285. — Page 266, ligne 20. *Sunt autem trium generum.* Cf. au livre suivant, le chapitre 87, et les notes 224 et suivantes, où nous donnerons la concordance synonymique des *sinapis.*

286. — Ligne 22. *Athenienses napy appellaverunt, alii thapsi, alii saurion.* Le père Hardouin donne sur ce mot *napy* la note suivante : « Les Athéniens, suivant Athénée (IX), appelèrent cette plante νάπυ, au lieu de σίνηπι ; nous préférons ce mot de νάπυ. Elle fut nommée θάψι, à cause de sa ressemblance avec la semence du *Ferula Thapsia.* » Nous avons dit que l'épithète de σαύριον lui avait été donnée en raison du principe âcre qui agit comme le venin du *lacerta,* qui, en Grèce, s'appelle σαῦρα. C'est la même saveur mordicante qui a fait donner au *nasturtium* le nom de σαυρίδιον. Peut-être vaudrait-il mieux lire *thlaspi* au lieu de *thapsi,* car divers auteurs appellent *thlaspi* le *napy,* comme le prouve cette phrase d'Hesychius : Θλασπὶς πόα, ἣν ἔνιοι σαύριον.

287. — LV, page 268, ligne 2. *Serpyllo et sisymbrio montes plerique scatent, sicut in Thracia : utique deferunt ex his avulsos ramos, seruntque.* Au lieu de ces derniers mots, plusieurs manuscrits portent : *Ubi aquæ deferunt ex iis avulsos ramos, seruntque.* C'est le père Hardouin qui, le premier, a proposé cette correction, admise depuis par tous les éditeurs. Ce savant s'est appuyé du texte de Théophraste (*Hist. plant.,* VI, 7), ainsi conçu : Καὶ γὰρ ἕρπυλλός ἐστιν ἄγριος, ὃν κομίζοντες ἐκ τῶν ὀρῶν φυτεύουσι καὶ ἐν Σικυῶνι, καὶ Ἀθήνησιν ἐκ τοῦ Ὑμέττου : « Le serpolet sauvage, qu'on arrache sur les montagnes pour le se-

mer, est le même que celui des montagnes de Sicyone et du mont Hymette. »

288. — Page 268, ligne 5. *Lœtissimum nascitur in puteorum parietibus, et circa piscinas ac stagna.* Il est fort rare de trouver des plantes pharénogames dans les puits; celles qu'on y rencontre sont presque toujours des fougères (*Ceterach Scolopendrium*), des *marchantia,* et des mousses du genre *hypnum.* Pline aurait-il donné le nom de *sisymbrium* à l'une de ces espèces de plantes?

289. — LVI, page 268, ligne 9. *Reliqua sunt ferulacei generis ceu feniculum, anguibus (ut diximus) gratissimum.* C'est au livre VIII, chapitre 41, que Pline a dit que les serpens aimaient beaucoup le *feniculum.* Cette ombellifère est connue des modernes sous le nom d'*Anethum Fœniculum.* Les graines servent de condiment dans quelques contrées du globe.

290. — Ligne 11. *Eique perquam similis thapsia, de qua diximus inter externos frutices.* C'est au chapitre 43 du livre XIII que Pline parle de la *thapsia.* Cf. au livre cité, les notes 157 et 158. Nous avons indiqué pour cette plante le *Thapsia villosa* des botanistes.

291. — Ligne 12. *Deinde utilissima funibus cannabis seritur a Favonio.* L'époque indiquée par notre auteur répond à la fin de février. Le *cannabis* est notre chanvre, *Cannabis sativa.* Il en sera traité au chapitre 97 du livre suivant, note 243.

292. — Ligne 14. *Semen ejus quum est maturum, ab æquinoctio autumni distringitur, et sole, aut vento, aut fumo siccatur.* On a abandonné cet usage, qui consistait à faire sécher le chenevis à la fumée. Grotius (*in Cyneg.*) rappelle cet usage :

Illa vel ad flatus Helices appende serenæ,
Vel caligineo laxanda reponito fumo.

Le même auteur a parlé avantageusement du chanvre d'Alabandica, dont Pline reconnaît plus loin trois sortes, et qu'il dit excellent pour faire des filets de chasse.

At pauper rigui custos Alabandicus horti
Cannabias nutrit silvas, quam commoda nostro

Armamenta operi! gravis est tutela sed ipsis,
Tu licet Æmonios includas retibus ursos.

Il est inutile de prévenir nos lecteurs qu'il n'existe dans nos climats aucune sorte de chanvre qui puisse venir à la hauteur d'un arbre. Il est rare que les tiges s'élèvent à deux toises, et acquièrent une circonférence de deux pouces ; encore, pour arriver à cette dimension, faut-il que les pieds soient isolés, et dans un terrain extrêmement substantiel. Des voyageurs assurent avoir vu, dans quelques parties de l'Asie, du chanvre ayant la force et la grosseur d'un arbrisseau. S'il n'y avait point d'exagération dans l'assertion de ce fait, il faudrait croire que ce chanvre n'est pas le même que le nôtre.

293. — Page 268, ligne 22. *Ferulæ duo genera in peregrinis fruticibus diximus*. Cf. sur la férule la note 155, chapitre 42 du livre XIII. C'est une ombellifère connue des modernes sous le nom de *Ferula communis*.

294. — LVII, page 270, ligne 6. *Morbos hortensia quoque sentiunt..... Namque et ocimum senecta degenerat in serpyllum, et sisymbrium in mentam*. Nous regrettons d'avoir à faire remarquer que ces préjugés, indignes de toute réfutation, sont puisés chez Théophraste (*de Caus.*, ch. 8). Palladius (*in April.*, liv. III) parle de ces transmutations, mais sur l'autorité de G. Martialis : *Rem miram de ocimo Gargilius Martialis affirmat, quod modo purpureos, modo albos flores, modo roseos pariat : et ex eo suo semine frequenter seratur, modo in serpyllum, modo in sisymbrium mutetur.*

295. — Ligne 9. *Et necatur cuminum ab limodoro, nisi repurgetur*. Avant le père Hardouin, au lieu de cette phrase, on lisait : *Et necatur cuminum ab imo dorso, nisi repurgetur*. C'est en s'appuyant du passage suivant de Théophraste, que le savant commentateur a proposé d'écrire *limodoro :* Τὸ δὲ ὑποφυόμενον εὐθὺς ἐκ τῆς ῥίζης τῷ κυμίνῳ.... τὸ λιμόδορον, μονόκαυλον.... ῥίζαν δὲ ἔχει ὑποστρόγγυλον. Il s'agirait maintenant de déterminer le nom moderne du λιμόδορον des Grecs ; on ne peut hasarder que des conjectures. Pline assure, d'après Théophraste, que, si l'on ne sarcle pas bien le cumin, le *limodoron* le tuera : cette

circonstance peut faire penser qu'il s'agit, soit d'une cuscute, soit d'une orobanche, soit enfin du *Polygonum Convolvulus*, L.

296. — Page 270, ligne 12. *Alias privatim cumini morbus scabies.* Pline, sous le nom de *scabies*, entend probablement parler de la production fongueuse connue sous le nom de *puccinia* et d'*uredo*.

297. — Ligne 13. *Omnia vero accessu mulieris menstrualis flavescunt.* Nous avons vu des gens graves, dont l'esprit était éclairé, défendre avec opiniâtreté le préjugé exprimé dans la phrase de Pline.

298. — Ligne 14. *Bestiolarum quoque genera innascuntur. Napis culices, raphano erucæ, et vermiculi, etc.* Cf. Théophraste (*Hist. plant.*, VII, 5) et l'auteur des *Géoponiques* (liv. XII, chap. 7). Les légumes sont la proie d'un grand nombre de chenilles et de mollusques. Il n'est pas toujours juste de dire que ces animaux s'engendrent sur les légumes, la plupart y vont seulement chercher leur pâture.

299. — LVIII, page 272, ligne 6. *Sed efficacissime heliotropio herba necantur.* L'*heliotropium* des Grecs et des Latins n'est autre chose que notre *Heliotropium europæum.* Pline en parlera au livre XXII, chap. 29. Cette plante est sans action sur les fourmis ; c'est à tort que Pline dit le contraire.

300. — Ligne 8. *Naporum medicina est, siliquas una seri : sicut olerum cicer ; arcet enim erucas.* Cf. sur le *siliqua* (*Ceratonia Siliqua*, L.), la note 86, au livre XIII. Il y a autant d'erreurs que de faits avancés dans ce paragraphe. On peut dire, pour justifier notre auteur, que Théophraste (VII, 5), Palladius[1] (I, c. 35), l'auteur des *Géoponiques* (XII, 7), et Columelle (*de Re rust.*, XI, 3), ont avancé les mêmes absurdités ; pourtant la décoction d'absinthe ne serait pas entièrement sans effet pour la destruction de certains animaux. Il est difficile de garder son sérieux

[1] *Omnia semina horti vel agri feruntur ab omnibus malis et monstris tuta servari, si equæ calvaria, sed non virginis, intra hortum ponatur, vel etiam asinæ : creduntur enim sua præsentia fecundare quæ spectant....... Aliqui fluviales cancros pluribus locis intra hortum clavis figunt.*

quand on voit des hommes graves, tels que notre auteur et Palladius, indiquer comme un remède infaillible pour mettre en fuite les chenilles qui dévastent les jardins, les os de la tête d'une jument exposée sur un pieu, ou bien de suspendre à une perche une écrevisse de rivière. Si des exemples d'une crédulité si enfantine se présentaient plus souvent, les commentateurs les plus intrépides n'y pourraient plus tenir.

301. — Page 272, ligne 9. *Quo si omisso jam natœ sint, remedium est absinthii succus decocti inspersus, et sedi quam aizoum vocant : genus hoc herbœ diximus.* Cf. sur l'*aizoon*, le chap. 45 du livre XVIII. On croit que cette plante est le *Sempervivum tectorum*, notre joubarbe. Cf. sur la destruction des chenilles, Columelle (*de Re rust.*, XI, 3).

302. — Ligne 19. *Hi galbano accenso fugantur.* Cf. sur le *galbanum*, gomme-résine due à une ombellifère nommée *Bubon galbanum*, la note 108, au livre XII. Les anciens attribuaient au *Galbanum* la propriété de mettre en fuite tous les animaux nuisibles (*Voyez* VIRGILE, *Géorg.*, liv. III, v. 415). Palladius (*de Re rust.*, I, 35) s'exprime en termes peu différens de ceux qu'emploie Pline dans ce passage.

303. — Ligne 21. *Nam quod ad permutationem seminum attinet, quibusdam ex iis firmitas major est, ut coriandro, betœ, etc.* Τῶν δὲ σπερμάτων τὰ μέν ἐστιν ἰσχυρότερα, τὰ δὲ ἀσθενέστερα πρὸς διαμονὴν (THEOPH., *Hist. plant.*, VII, 6). La fin de ce chapitre est une traduction presque littérale du passage de Théophraste dont nous venons de citer le commencement. Nous avons déjà fait remarquer que les graines ne conservent pas également bien leurs facultés germinatrices. Les expériences destinées à en fixer la durée ne sont pas assez nombreuses pour qu'on puisse approuver ou condamner les assertions de Théophraste et de Pline. Il est faux toutefois que les graines bien conservées ne puissent germer après quatre années : les légumineuses et les graminées germent au bout d'un espace de temps beaucoup plus long.

304. — LIX, page 274, ligne 7. *Ceteris dulcium aquarum rigua prosunt.* Les eaux crues, marécageuses, visqueuses, et celles qui

sont trop chargées de carbonates calcaires, ne valent rien pour arroser ; les eaux des rivières et des ruisseaux où le poisson abonde, celles des fontaines où fleurissent les crucifères, sont pures et bienfaisantes. Les eaux de pluie amassées dans les citernes sont encore meilleures, mais il faut les laisser quelque temps exposées à la chaleur. Les eaux des cours et des fumiers portent avec elles l'abondance et la fertilité. Ce n'est pas sans une apparence de raison que Pline dit que l'eau de pluie tue les insectes : *Præcipue tamen imbres alunt : nam et bestiolæ innascentes necantur.* Il est une foule d'insectes que la sécheresse multiplie, tels que les altises, si nuisibles à la culture des plantes d'ornement; il en est de même de certaines plantes parasites, et notamment du blanc de meunier, sorte de champignon encore mal connu, et qui se développe aussi d'autant plus rapidement que la sécheresse est plus grande.

305. — LX, page 274, ligne 14. *His horæ rigandi, matutina atque vespera, ne infervescat aqua sole.* C'est Théophraste (*Hist. plant.*, VII, 5) qui a fourni ce précepte à Pline. Nos horticulteurs modernes préfèrent les arrosemens du soir à ceux du matin, parce que l'évaporation est moins forte, et que la plante s'approprie une plus grande quantité d'eau. Ils veulent aussi que l'on emploie l'eau à une température moyenne. Celle des fontaines et celle des citernes ont besoin d'être échauffées aux rayons du soleil avant qu'on puisse s'en servir.

306.— Ligne 21. *Omnia autem silvestria fere sunt et foliis minora, et caulibus, succo acriora.* Cette observation, fort juste, est due à Théophraste, auquel Pline a emprunté ce chapitre ainsi que le suivant. La culture tend à développer le système foliaire et toutes les parties vertes. Les plantes cultivées contiennent plus d'eau, sont plus élevées, moins aromatiques ou moins âcres que les plantes sauvages. Les plantes venues sans culture sont plus propres à servir de médicamens, les plantes cultivées à être alimentaires.

307. — Page 276, ligne 2. *Solum vero ex omnibus lapathum silvestre melius : hoc in sativis rumex vocatur.* Théophraste (*Hist. plant.*, VII, 6) dit que le *lapathum* sauvage est d'une saveur

plus agréable que le cultivé. Conférez le chapitre 85 du livre suivant.

308. — Page 276, ligne 7. *Adeoque nihil omisit cura, ut carmine quoque comprehensum reperiam, in fabis caprini fimi singulis cavatis, etc.* Le nom du poète dont Pline invoque ici le témoignage est inconnu aux modernes ; la postérité peut se passer de le savoir.

309. — Ligne 11. *Quæ sunt silvestria, eadem in sativis sicciora intelliguntur, et acriora.* Pline répète ici ce qu'il a déjà dit plus haut d'après Théophraste : Πάντα δὲ καὶ ξηρότερα τῶν ἡμέρων· καὶ ἴσως αὐτῷ τούτῳ πολλὰ καὶ δριμύτερα καὶ ἰσχυρότερα (*Hist. plant.*, VII, 6).

310. — LXI, page 276, ligne 14. *Namque et succorum saporumque dicenda differentia est, vel major in his quam pomis.* Cf. sur les saveurs, la note 223, au livre XV.

311. — Ligne 15. *Sunt autem acres cunilæ, origani, nasturtii, sinapis.* Pline traitera, au livre suivant, de toutes les plantes énumérées dans ce passage ; cet auteur traduit ici Théophraste : Οἱ δὲ δριμεῖς, οἷον ὀριγάνου, θύμβρας, καρδάμου, νάπυος· οἱ δὲ πικροὶ, ἀψινθίου, κενταυρίου, etc.

312. — Ligne 16. *Amari, absinthii, centaurei.* Cf. sur l'absinthe, nos notes sur le chapitre 28 du livre XXVII ; et sur le *centaurion*, nos notes sur le livre XXV, chapitre 30.

313. — Ligne 19. *Salsus tantum e saporibus non nascitur, aliquando extra insidit pulveris modo, ut cicerculis tantum.* La saveur salée se rencontre bien rarement dans le règne végétal, mais elle n'y est pas introuvable. Dans cette phrase, *cicercula* se traduit en grec par ἐρέβινθος. C'est le *Lathyrus sativus* dont nous avons parlé au livre précédent, note 196.

314. — LXII, page 278, ligne 2. *Atque ut intelligatur vana, ceu plerumque, vitæ persuasio : panax piperis saporem reddit, et magis etiam siliquastrum, ob id piperitidis nomine accepto.* La plupart des auteurs font dériver le mot *piper* de πέπτω, je cuis, je digère, à cause des propriétés énergiques du poivre, comme excitant des forces digestives. Il résulte de ce passage, que le mot *siliquastrum* serait le nom par lequel les anciens Ro-

mains auraient désigné le poivre ; celui de *piper* ne serait venu qu'après. Cf. au livre XII, la note 35. Remarquons aussi que ce mot *siliquastrum*, formé de *siliqua*, indique que l'opinion générale était que ce fruit venait dans une silique. Pline l'a dit positivement au livre XII : *Semina a junipero distant parvulis siliquis, quales in faseolis vidimus.* Cette particularité, si elle était réelle, ferait douter que notre *piper nigrum* fût bien le *Piper* des anciens ; toutefois, la comparaison du fruit avec les baies du genièvre est tout-à-fait convenable. *Voyez* plus bas la note 318.

315. — Page 278, ligne 5. *Libanotis odorem thuris, smyrnium myrrhæ.* L'assertion de Pline, relativement au *libanotis*, confirme l'étymologie de ce mot, qui dérive de λίϐανος, encens, et non du mont Liban, ainsi que le prétendent quelques auteurs. Les Grecs donnaient le nom de λιϐανωτίς à plusieurs plantes différentes. Cf. au livre suivant les notes du chap. 54. Le *smyrnium* est une ombellifère que les commentateurs ont cru reconnaître dans notre *Smyrnium perfoliatum*, L., grande ombellifère dont l'odeur est très-forte. Nous examinerons cette question au liv. XX. N'y aurait-il pas une analogie nominale entre les mots *myrrha* et *smyrnium* ?

316. — *De panace abunde dictum est.* Cf. sur le *panax*, *Pastinaca Opopanax* des botanistes, la note 110, chapitre 57 du livre XII.

317. — Ligne 7. *Radicem (libanotis) habet olusatri.* Cf. plus haut la note 315. Il s'agit ici du *Smyrnium olusatrum*, L.

318. — Ligne 11. *Eadem et siliquastro satio.* Voici encore une circonstance qui semble prouver que le poivre noir des modernes ne serait pas le même que celui des anciens, puisqu'il est question dans ce passage de la manière de semer cet arbrisseau, qui devait être inconnu à Pline. En lisant attentivement le passage au chapitre 14 du livre XII, on est porté à penser que l'auteur latin confond quelque production indigène avec le *piper*, ce qui rend ses descriptions infidèles. On a trop d'exemples de semblables erreurs, pour ne pas regarder cette hypothèse comme une réalité. Ce qui dispose encore à penser ainsi, c'est que l'on ne peut s'empêcher de reconnaître, au milieu d'une foule d'inexac-

titudes, que c'est bien de notre poivrier que Pline parle au passage cité.

319. — Page 278, ligne 12. *Ut anethum.* Cf. sur cette plante la note 186, au livre XX.

320. — Ligne 17. *Et hactenus hortensia dicta sint, etc.* Nous sommes disposés à croire, mais de conviction seulement et sans pouvoir fournir des preuves, que le paragraphe qui termine ce livre est une interpolation des copistes.

FIN DU DOUZIÈME VOLUME.



UNIVERSITY OF ILLINOIS-URBANA
3 0112 084204061